

Išleri



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** brašna
- **180 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **1** žumance
- **1** vanila

Fil:

- **140 g** margarina
- **100 g** prah šecera
- **1** štanglacokolade

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Testo: Sve navedene satojke za testo zamesiti i ostaviti da odstoji 30 minuta. Razvuci koru, vaditi modlom krugove, redjati u pleh obložen pek papirom. Rernu zagrejati na 250 C staviti islere da se peku i odmah smanjiti temperaturu na 180C, peci da malo porumene.

Fil: margarin i prah šecer umutiti mikserom dodati štanglu rastopljene cokolade. Spajati filom po dva kruga.

Glazura: gotove islere umociti u rastopljenu cokoladu i ulje.

Savet