

## *okoladni medenjaci*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml** mleka
- **1 kašica** meda
- **2 kašike** neskvika
- **1/2 kockice** kvasca
- **400 g** brašna
- **3 žumanca**
- **150 g** masti
- **1 vanil šefer**

#### **Za fil:**

- **1/2 l** mleka
- **100 g** šefera
- **2** pudinga od vanile
- **3-4 kašike** neskvika
- **100 g** margarina

### **Priprema**

U mleko staviti med, pa smlaciti. Dodati neskvik i promešati da se otopi. Zatim staviti kvasac i ostaviti da nadoe...

U posudu za mešenje testa staviti mast, med i vanil šefer pa penasto umutiti viljuškom. Nakon toga dodati

žumanca, pa sve sjediniti i dodati brašno i pripremljen kvasac i umesiti testo. Testo ostaviti na topлом да се udvostruci.

Od 0,5 l mleka oduzeti onoliko koliko je potrebno da se razmute dva pudinga. U ostatak mleka dodati 100 g šecera i staviti da prokluca, pa ukuvati puding. U još vruc puding dodati margarin pa promešati da se otopi. Ostaviti da se hlađi. Kad se malo prohladi u puding dodati i neskvik. Sve zajedno umutiti mikserom i ostaviti fil da se sasvim ohladi, pa ga umutiti mikserom da postane kremast.

Kada je testo dovoljno "naraslo" kašikom vaditi komade (loptice). Svaki komad testa rastanjiti rukom, staviti po punu kašicicu fila, preklopiti sa svih strana i formirati lopticu.

Tako formirano testo reati u pleh. Ostaviti da malo naraste i staviti da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni, dok blago ne porumene.

## Savet