

***?*eške vanilice (2)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za vanilice:

- **500 g** mlevenih oraha
- **300 g** šećera u prahu
- **2** jajeta

Za fil:

- **2** žumanceta
- **6 kašika** šećera u prahu
- **50 g** čokolade
- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

Orahe, šećer u prahu i jaja zamesiti, rasklagijati tanko i modlom vaditi vanilice. Re?ati ih u pleh obložen papirom za pečenje i sušiti ih u rerni dok malo ne porumene.

Umutiti žumanca sa šećerom u prahu, sipati u šerpicu i kuvati na tihoj vatri. Kada se zgusne dodati čokoladu i ostaviti da se ohladi. Svaku vanilicu premazati filom i posuti mlevenim orasima.

Savet

Po receptu bi trebalo spajati filom po dve i preko staviti glazuru. Ja sam malo izmenila.