

eške vanilice (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za vanilice:

- **500** gmlevenih oraha
- **300** gšecera u prahu
- 2jajeta

Za fil:

- 2žumanceta
- **6** kašikašecera u prahu
- **50** gcokolade
- **100** gmlevenih oraha

Priprema

Orahe, šecer u prahu i jaja zamesiti, rasklagijati tanko i modlom vaditi vanilice. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i sušiti ih u rerni dok malo ne porumene.

Umutiti žumanca sa šecerom u prahu, sipati u šerpicu i kuvati na tihoj vatri. Kada se zgusne dodati cokoladu 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.