Mini tortice



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1/2**praška za pecivo
- **malo** boje za kolace

Fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **100 g**šecera
- **200 g**suvog voca

Priprema

Kora: Umutiti belanca pa dodati šecer, žumanca, brašno i prašak za pecivo. Kad se sjedini podeliti na dva dela i svaki obojiti drugom bojom za kolace. Sipati u kalupe i peci na 200 stepeni 15 minuta. Umutiti slatku pavlaku sa šecerom. Umucenom slatkom pavlakom premazati koru, posuti po njoj iseckano suvo voce pa preklopiti sa drugom korom. Ukrasiti sa ostatkom slatke pavlake.

Savet