

Mini išleri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **180 g** margarina
- **100 g** šećera
- **1** jaje
- **350 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha

Fil:

- **2** jajeta
- **100 g** šećera u prahu
- **140 g** margarina
- **80 g** čokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **po potrebi** šarene mrvice

Priprema

Za testo umutiti omekšali margarin pa dodati jaje i šećer. Zatim dodati mlevene orahe i brašno, pa umesiti testo.

Ostaviti testo u frižideru pola sata, a zatim ga razviti oklagijom i cepom od rakijske flaše vaditi krugove.

Reati ih na pleh obložen pek-papirom.

Peci u zagrejanj rerni, 10-15 minuta na 200 stepeni.

Za fil umutiti omekšali margarin, žumanca i šećer u prahu, pa dodati otopljenu čokoladu.

Posebno umutiti belanca.

Zatim dodati belanca u smesu od čokolade.

Kada se keksici ohlade, po dva spajati filom.

Odozgo takoe premazati filom i dekorisati šarenim mrvicama.

Savet

Išleri se mogu filovati i euro-kremom. Od ove mere dobije se 70 kolaia.