

## eške vanilice (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Testo:

- 1jaje
- 150 gšecera u prahu
- 300 gmlevenih oraha
- 1limun

### Za preliv:

- 200 gšecera
- 100 mlvode
- 30 gputera
- 50 gMenadž cokolade
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gmarmelade od kajsija

## Priprema

Pripremamo testo. U veci sud stavimo mlevene orahe, dodamo šecer u prahu, jaje, sitno izrendamo koru limuna i mešamo dok se sastojci ne sjedine. Testo produžimo da mesimo rukom na pobrašnjenoj površini. Oklagijom od testa razvucemo koru. Pomocu kalupa od testa vadimo okrugle forme. Forme poredjamo u tepsiju obloženu kuvarskim papirom. Pecemo 15 minuta na 180 stepeni.

Pripremamo preliv. U šerpu na šporetu sipamo vodu i dodamo šecer. okoladu lomimo na parcad i dodamo u šerpu. Kada se cokolada rastopi sklonimo šerpu sa šporeta. Dodamo puter i mesamo dok se ne rastopi. Prvi

kolac namažemo marmeladom i na njega stavimo drugi kolac. Na isti način pripremimo sve kolace. Jednu stranu vanilica potopimo u ohladjen preliv, a zatim u mlevene orahe.

## **Savet**

Najlepše su kad prodje dan dva, ali mana je što se brzo smažu.