

Bakat hurmašica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za preliv:

- **35 kašika**šecera
- **600 ml** vode
- **2 kesice** vanilin šecera

Za fil:

- **300 g** mlevenih oraha
- **100 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **100 g** grendane **Menaž** čokolade

Za testo:

- **200 g** putera
- **2** jajeta
- **10 kašika** šecera
- **35 kašika** brašna
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Priprema testa: Omekšali puter umutiti sa šecerom pa u to dodati jaja i prašak za pecivo, sve fino sjediniti i

dodati brašno. Zamesiti fino glatko testo. Testo podeliti na dva dela, uviti u kesu i staviti da ostoji u frižideru 60 minuta. Priprema fila: Mmlevene orahe, mleko, šećer i rendanu cokoladu pomešati sve zajedno i ostaviti da ostoji na sobnoj temperaturi. Priprema preliwa: Vodu i šećer staviti da provri, kad provri dodati vanilin šećer i pustiti da vri 5 minuta. Skloniti sa ringle i ohladiti preliv. Priprema hurmašica: Ohlaeno testo razviti tanko, namazati filom, smotati kao za rolat i ostaviti 30 minuta u frižideru, zatim rezati krugove na 1 cm širine. Slagati u tepsiju i napraviti da ima razmaka izmu hurmašica da se ne zalepe jedna za drugu. Peci u zagrejanoj rerni 25 minuta na 180 stepeni. Vruce hurmašice prelti ohlaenim šerbetom. Prijatno.

Savet