

Minjoni (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 125 g putera
- 120 g šećera u prahu
- 5 jaja
- 1 **cela** boca ekstrakta od vanile
- 120 g marmelade po ukusu
- 1 kašikavode
- 3 kašikeulje
- **na vrh kašice** crvene, roze, plave, zelene boje za kolace
- 200 g **Menaž** cokolade

Priprema

Priprema biskvita: Umutiti puter šećer i žumanca, zatim dodati brašno ekstrakt vanile. U posebnoj ciniji umutiti bealanca pa ih lagano dodati prethodno umucenoj smesi. Dobijenu smesu podeliti na tri dela. U prvi deo dodat crvene boje u drugi deo plave boje u treci deo zelene boje za kolace. Papir za pecenje staviti na cetvrtasti pleh pa na pek papir sipati zelenu smesu do zelene smese sipati roze smesu do roze smese sipati plavu smesu. Peci u rerni na 200 stepeni 12 minuta. Pecenu koru ohladiti i iseci na tri jednaka dela.

Marmeladu i vodu zagrejati pa premazati preko zelene kore, preko staviti rozu koru, pa premazati marmeladom, zatim staviti plavu koru, uviti u foliju i ostaviti da se stegne 4 sata. Zatim iseci kockice od 4 cm. okoladu i ulje istopiti pa svaku kockicu preliti cokoladom i ukrasiti po želji.

Savet

Minjoni po receptu iz Minjine kuhinje kod mene je uvek dupla mera. Kombinujte boje za biskvit po želji i ukrašavanje minjona po želji. Ja sam ih malo ukrasila sa oko transferom i šarenim zvezdama.