

okoladni išleri



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **210**putera
- 2žumanceta
- **100 g**šecera u prahu
- **60 g**Menaž cokolade
- **300 g**brašna

Za krem:

- **210 g**šecera
- **70 g**izlomljene Menaž cokolade
- **125 g**putera
- Za glazuru:
- **150 g**Menaž cokolade
- **1 kašika**putera

Priprema

Testo: Istopite Menaž cokoladu. U posubu ubacite puter i šećer u prahu i mikserom mutite dok ne postane kremasto. Dodajte žumanca i nastavite da mutite dok se smesa ne sjedini, zatim dodajte istopljenu Menaž cokoladu i nastavite da mutite. Nakon toga u posudu dodajte brašno i mešajte dok smesa ne dobije formu testa. Oblikujte smesu u oblik diska, pokrijte folijom i ostavite da se ohladi u frižideru dva sata.

Zagrejte rernu na 160 stepeni. Pospite malo brašna po radnoj površini kako se testo ne bi lepilo pa ga razvucite.

Kalupima odvajajte kolacice pa ih reajte u posudu obloženu papirom za pecenje. Pecite 12-14 minuta.

Kada su gotovi, ostavite kolacice da se ohlade.

Krem: U šerpi pomešajte šećer i pola šolje vode. Ostavite da provri na srednje jakoj vatri pa dodajte Menaž cokoladu. Smanjite vatru i nastavite da mešate. Lagano dodajte puter i nastavite da mešate dok se sve ne sjedini.

Ostavite krem u frižider 3-4 sata dok se ne ohladi. Kada se ohladio, krem mutite mikserom dok ne postane kremast i lagan.

Uzmite jedan kolacic namažite ga kremom pa preklopite drugim kolacicem.

Glazura: U maloj šerpi istopite Menaž cokoladu sa 6 kašika vode na srednje jakoj vatri. Kada se cokolada istopila dodajte puter i mešajte dok se ne sjedini. Ostavite da se ohladi.

Jednu stranu svakog kolacica umocite u glazuru i ostavite oko 2 sata dok se potpuno ne ohladi. Najbolje servitati dan posle pravljenja.

Savet