

?okoladni išleri



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** margarina
- **200 g** šecera
- **2** jajeta
- **2 kašike** kakaa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **400-450 g** brašna

Fil:

- **3 dl** mleka
- **100 g** šecera
- **2** žumanceta
- **3 kašike** gustina
- **1 kašika** arome vanila
- **125 g** margarina

?okoladna glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **1 kašika** masti
- **50 g** listica badema za dekoraciju

Priprema

Od sastojaka za testo umesiti prhko testo, ostaviti malo da odmara, razvaljati i seci malom modlicom krugove. Peci na 180 stepeni oko 10-tak minuta. Ohladjene spajati filom i umakati u cokoladnu glazuru. Od ove kolicone Vam izadju dva pleha okruglih keksica. Ja sam fil nanosila špricom sa malim zvezdastim nastavkom i lepila po dva keksica zajedno. Za glazuru zagrejati kašiku masti i u njoj otopiti cokoladu. Išler umakati u toplu glazuru i pustiti da se stegne. Na toplu glazuru lepiti listice badema. Ili ohladjenu dekorisati preostalom cokoladom. Savršeni za sve prilike.

Savet