

Vanilice u boji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **5 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1 kašika** vanila ekstrakta
- **1** limun - ribana korica
- ekstrat od malina
- **malokakao** praha
- **4 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašika** mleka
- **400 - 420 g** brašna
- džem od šljiva za filovanje

Priprema

Penasto umutiti mast i šećer, dodati jaje i žumance, sjediniti, dodavati postepeno ostale sastojke (bez ekstrata) lagano mešajući, na kraju dodati brašno. Umutiti glatko testo i ostaviti ga umotano u najlon foliju najmanje pola sata u frižider. Testo podeliti na tri dela. U jednom delu staviti ekstrat od maline, u drugom kakao prah, a treće da ostane žuto. Na brašnom posutoj površini razviti tanko testo, najviše 3 mm debljine, kalupcem ili čašicom vaditi vanilice. Ako vadite čašicom umocite je povremeno u brašno da se ne lepi testo. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta, zavisi od rerne, da vanilice ostanu svetle. Vanilice su jako prhke dok su vrele, najbolje bi bilo da se ostave da se ohlade pa da ih pomeramo, ali ako nemate više tepsija, ostavite bar dva, tri minuta da se prohlade pa ih onda pažljivo vadite. Spajati po želji vanilice sa džemom od šljiva.

Savet