Minjoni preliveni cokoladom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **200 g**vocnog jogurt (kajsija)
- **1 kesica**želatina
- **100 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **100 g**slatke pavlake
- **100 g**pecenog lešnika (mrvljenog)

Priprema

U vanglicu penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilinim šecerom. Brašno pomešati sa solju pa ga postepeno dodati margarinu.Testo ostaviti u frižideru 1h da ostoji, ohlaeno testo oklagijom razvuci i modlicom vaditi krugove i redjati u plehu koji je obložen masnim papirom za pecenje kolaca. Peci u rerni na 180 stepeni 10-15 minuta.

Fil: Vocni jogurt zagrejati na šporetu da ne provri pa u njega dodati razmucen želatin u vodi koji je nabubreo i polako mikserom izjednaciti masu, ostaviti da se masa ohladi. Umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa ohladjenim jogurtom. Filovati minjone pa ihspajati sa drugom polutkom od kolaca.

Otopiti cokoladu pa dodati mrvljene pecene lešnike. Minjone preliti cokoladom sa lešnicima, preko cokolade

kašicicom prelivati beo fil od jogurta i na kraju glazuru od cokolade. Minjone ostaviti na hladnom da ostoje.

Savet

Minjoni su prelepi tope se u ustima, i bude sva ula. Za as su nestali jer im nismo mogli odoleti, mislim da i vi ne biste odoleli. Zato probajte ih napraviti da zasladite svoja ula. Prijatno!