

Išleri (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **140 g** maslaca
- **200 g** brašna
- **70 g** šecera u prahu
- 1 žumanjak
- **3 kašike** kakaa

Za kremu:

- 3 jajeta
- **150 g** šecera
- **100 g** maslaca
- **1 kesica** vanilin šecera

okoladna glazura:

- **100 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Svake godine pravim ove fine kolacice već više od 30 godina po istom receptu. :) Od brašna, maslaca, šecera, žumanjka i kakaa umesite testo. Meni je testo malo odstajalo na hladnom. Tanko razvaljajte i režite modlom ili čašom do 5 cm. Na tepsiju staviti papir za pečenje, poslažite kolutice i pecite na 180 oko 15 minuta. Pecene sam

složila na rešetu, cokoladu sa uljem otopila na pari i prelila preko kolutica, samo one koji idu gore. Krema: u zdelu staviti jaja, šećer, vanilin šećer, staviti u šerpu sa vodom i kuvati uz neprestano mešanje. Kad se krema zgusnula, ohladiti i umešati penasto maslac. Sa kremom spajati i uvaljati ukrase ako želite.

Savet