

## Isleri (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **360 g** margarina
- **200 g** šecera
- **200 g** mlevenih oraha
- **2** žumanca
- **500 g** mekog brašna

### Za fil:

- **2** jajeta
- **140 g** šecera
- **3** veće štanglecokolade
- **1** kašičica ekstrakta od ruma
- **150 g** putera

### Za glazuru:

- **70 g** putera
- **4** veće štanglecokolade

## Priprema

Umutiti margarin, dodati šećer pa dalje mutiti. Zatim dodati žumanca i orahe pa kad je dobro umuceno zamesiti sa brašnom testo. Ostaviti ga pola sata da odmori u frižider.

Ohlaženo testo premesiti sa malo brašna da se dobije glatka lopta koju oklagijom treba razvuci u plocu debljine 4-5 milimetara. Vaditi malene pogacice najbolje cepom od litarske flaše, kao za vanilice.

Redjati ih u podmazan ili pleh sa peki papirom.

Peci ih na 180°C stepeni 12 minuta da ostanu beli.

Na pari skuvati fil tako što se jaja i šećer kratko mute pa sa cokoladom kuvaju. Kad se fil ohladi umešati ekstrakt ruma pa spojiti sa umucenim puterom. Dobro ga ohladiti pa jednu pogacicu filovati, a drugom poklapati.

Nafilovane islere jednom stranom umakati u cokoladu rastopljenu sa puterom. Kad se glazura stegne ukasiti sa dva tri komadica seckanih oraha. Ostaviti ih na hladno mesto, najbolje špajz ili u frižider. Što duže stoje sve su mekši i ukusniji. Najbolje ih je napraviti 2 dana ranije, a mogu duže stajati.

## **Savet**

Kao treći kolač pravila sam starinske sitne kolače Islere, jedan od najljepših i najomiljenijih kolača. Recept je veoma star i po nazivu verovatno potice iz Austrougarske. U Patinom kuvaru se pominje kao Isler krafne. Ovo je velika mera i pogodna je za veća slavlja. Ja sam ovaj put pravila pola mere i dobila 40 išlera. Ima malo više posla ali se isplati jer je izuzetnog ukusa.