

## **Isleri (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **360** gmargarina
- **200** gšecera
- **200** gmlevenih oraha
- 2žumanca
- **500** gmekog brašna

#### **Za fil:**

- 2jajeta
- **140** gšecera
- **3** vece štanglecokolade
- **1** kašićicaekstrakta od ruma
- **150** gputera

#### **Za glazuru:**

- **70** gputera
- **4** vece štanglecokolade

### **Priprema**

Umutiti margarin, dodati šefer 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.

Ohlaeno 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 šefer 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 ukrasiti 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 trei kola pravila sam starinske sitne kolae Islere, jedan od najlepših i najomiljenijih kolaa. 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 vea slavlja. Ja sam ovaj put pravila pola mere i dobila 40 išlera. Ima malo više posla ali se isplati jer je izuzetnog ukusa.