Išleri sa bademima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**margarina
- **1**jaje
- **1**žumance
- **250 g**šecera
- **250 g**pecenih badema
- **450 g**brašna

Za fil:

- **200 g**cokolade
- **200 ml**kisele pavlake
- **50 g**margarina

Za dekoraciju:

- **50 g**cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Margarin penasto umutiti sa celim jajetom i žumancetom. Potom dodati šecer i mutiti sve dok se sasvim ne otopi.

U smesu umešati mlevene bademe, dodati brašno i umesiti testo. Umotati testo u foliju i ostaviti u frižideru da odstoji sat vremena.

Na pobrašnjenoj površini za mešenje rastanjiti koru debljine 0,5cm. Manjim okruglim kalupom vaditi krugove i reati ih u tepsiju obloženu papirom za pecenje.

Kolacice peci na 160 stepeni oko 10 minuta tek da malo porumene po rubu. Pažljivo ih poreati na tacnu da se ohlade.

Na pari otopiti cokoladu, dodati margarin i umešati kiselu pavlaku. Ostaviti fil 5 minuta da se ohladi, a potom filom spajati kružice.

Otopiti cokoladu sa kašikom ulja i išarati išlere po želji.

Savet

Vodite rauna da se keksii ne prepeku i uvajte ih u zatvorenoj posudi kako bi ostali mekani. Prijatno!