

Minjoni (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**margarina
- **160 g**šecera
- **4**jajeta
- **1 kašik**kisele pavlake
- **70 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**lešnika
- **3 kašike**kakaa

Za glazuru:

- **200 g**cokolade

Ostalo:

- **150 g**marmelade od višanja

Priprema

Kuglice koje vidite na fotografiji su od ostataka piškote i cokolade, ostale od rezanja koje sam stavila na štapice i uvaljala u konfete. Za glazuru možete koristiti i belu cokoladu, belu cokoladu možete i obojiti, da dobijete minjone u boji. U zdelu staviti margarin, šecer i dobro izradite mikserom, dodajte 1 po jedan žumanjak. Kad smesa postane dovoljno penasta, dodajte kakao, pavlaku, brašno sa praškom za pecivo i na kraju sneg od

belanjaka i sve lagano promešajte ali ne mikserom. Na tepsiju stavite papir za pečenje, izlite smesu i stavite peci na 200 oko 25 minuta. Peceni kolac ohladite, prerežite ga na pola, režite kocke, kružice sa casom... koji oblik želite, premažite sa marmeladom, prekrite drugim delom piškote. okoladu izlomite stavite u šerpicu i otopite na laganoj vatri ili u mikrotalasnoj. Kolace stavite na rešetku, ispod rešetke tacnu. Prelite ih sa glazurom od cokolade, ako želite ukrasite ih sa kuglicama.... Ostavite da se cokolada ohladi. Kad se cokolada stvrdnula, poslažite minjone u papirne korpice.

Savet