

Kolacici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna

Fil:

- 200 gvišanja
- 6 kašikašecera
- 2 dl vode
- 1puding od vanile

Još:

- 200 gšlaga
- 2,5 dlkisele vode
- po potrebijestive boje

Priprema

Rastopiti cokoladu i margarin na laganoj temperaturi. Mutiti jaja sa šećerom potom dodati otopljenu cokoladu i margarin pa dodati brašno. U pleh srednje velicine obložen pek papirom izliti smesu. Peci na 200°C. Kada se

ohladi cašom vaditi krugove.

U šerpu staviti višnje, šećer i 1 dl vode i kuvati 5 minuta. Puding razmutiti sa 1 dl vode i ukuvati u višnje. Ohladiti fil.

Dva kruga spajati filom od višanja i stavljati po želji u ukrasne korpice. Šlag umutiti i po želji obojiti jestivim bojama i dekorisati svaki kolacic.

Savet

Dekorativno i ukusno.