

Kolacici sa puterom i kafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** putera (nikako margarina)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **45 g** šecera u prahu
- **2** manja žumanceta
- **50 g** mlevenih pecenih i oljuštenih lešnika
- **210 g** mekog brašna
- **1 kašičica** soka od limuna

Za krem:

- **75 g** mekšalog putera
- **75 g** šecera u prahu
- **1 kašičica** kuvane turske kafe

Za preliv:

- **50 g** čokolade (bele ili crne ili i jedne i druge)

- **1 kašik** ulja
- **koliko kolacica** toliko oljuštenih pecenih lešnika
- ili jezgra oraha

Priprema

Omekšali puter izmiksati sa šećerom u prahu, vanilin šećerom, sokom od limuna i žumancima. Dodati lešnike, promešati, pa sa brašnom umesiti testo. Uviti ga u prijanjajucu foliju i staviti u frižider da odstoji oko sat vremena. Za krem izmiksati puter sa šećerom u prahu, dodati kafu i staviti u frižider da se rashladi. Zatim testo izvaditi na radnu površinu i oklagijom rastanjiti na 5 mm debljine, pa modlom vaditi kolacice.

Kolacice stavljati sa manjim razmakom u pleh od rerne obložen pek papirom i peci ih 10-ak minuta u prethodno zagrejanj rerni na 170 stepeni C, pazeci da ne izgore. Ostaviti ih da se potpuno ohlade, pa na svaki kolacic staviti krem. Ako se krem stegao, ostaviti ga da odstoji malo na sobnoj temperaturi. Spajati po 2 kolacica i blago ih pritisnuti. ?im se krem malo stegne, nožem ga poravnati skroz oko kolacica.

?okoladu sa kašikom ulja otopiti na pari. ?im se malo stegne, na svaki kolacic sipati kašicicom malo cokolade i staviti lešnik ili jezgro oraha.

Savet

Redakciji portala i svim dragim prijateljima želim sre?nu Novu godinu i predstoje?e Boži?ne praznike! Pozdrav do novih recepata ovde, ili na mom blogu :)