

Komisbrot cvetici sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** belanceta
- **4 kašike** šećera kristala
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** ulja
- **80 g** čokolade
- **50 g** kikirikija
- **4 kašike** džema od kajsija

Priprema

Peceni neslan kikiriki istucati u avanu ili naseckati.

Čokoladu za mešnju iseci na kockice.

Umutiti belanca u cvrst sneg.

Dodavati postepeno šećer kristal, stalno muteci, dok masa ne dobije cvrstinu.

Dodati i ulje i brašno, isključiti mikser, pa kašikom pažljivo izmešati pokretima odozdo na gore.

Dodati kikiriki i čokoladu i sve izjednaciti.

Dodati džem od kajsija i sve izjednaciti pažljivim mešanjem, sa se belanca ne slegnu.

Masu sipati u silikonski kalup sa cveticima, koji ne treba podmazivati.

Peci u zagrejanj rerni oko 15 minuta na 170°C.

Kada se malo prohladi, pažljivo izvaditi iz kalupa.

Savet

Ovom komisbrotu, uz čokoladu i kikiriki, posebnu notu ukusa daje neprevaziđeni džem od kajsije...