

# **Komisbrot cvetici sa džemom od kajsija**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**belanceta
- **4** kašikešecera kristala
- **4** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **80** gcokolade
- **50** gkikirikija
- **4** kašikedžema od kajsija

## **Priprema**

Peceni neslan kikiriki istucati u avanu ili naseckati.

okoladu za mešnju iseci na kockice.

Umutiti belanca u cvrst sneg.

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

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

Dodati kikiriki i cokoladu 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 zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 170°C.

Kada se malo prohladi, pažljivo izvaditi iz kalupa.

### **Savet**

Ovom komisbrotu, uz okoladu i kikiriki, posebnu notu ukusa daje neprevazienski džem od kajsije...