

## Marcipan (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 3 jajeta
- 4 šolice (**manje od kafe**) šecera
- 4 šoljicemleka
- 3 šoljiceulja
- 2 šoljicemlevenih oraha
- 5 šoljicabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 vanil šecer

#### Za fil:

- 8 kašikavode
- 14 kašikašecera
- 5 šoljicamlevenih oraha
- 125 gmargarina
- 5 štanglicokolade za kuvanje

#### Za posipanje:

- malomlevenih oraha
- malošecera u prahu

### Priprema

Za koru: Umutiti jaja i šećer, dodati mleko, ulje, vanil šećer. Dodati mlevene orahe. Postepeno dodavati brašno, pomešano sa praškom za pecivom. Umešati kao za piškotu i sipati u veci dublji podmazan i brašnom posut pleh za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 25-30 minuta zavisno od rerne. Probati cackalicom dali je peceno.

Fil skuvati malo sačekati da se samo malo prohladi pa preliti preko kore. Posuti sa mlevenim orasima ili šećerom u prahu. Ja sam ovaj put narendala belu čokoladu (50g). Vi uradite prema vašoj želji. Originalni recept je sa mlevenim orasima ili prah šećer. U svakom slučaju šta god izaberete necete pogrešiti svakako je vrlo ukusan.

## **Savet**

Ve sam napomenula da su male šoljice za kafu. To su one najmanje šoljice što su nekad koristite naše bake.