

Hurmasice cvijet



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 **caša** šecera
- 1 **kašika** kakaoa
- 250 g margarina
- 1 **kesica** prašak za pecivo
- 1 vanilin šecer
- 500 g brašna
- Šerbet:
- 1 l vode
- 1 **kg** šecera

Priprema

Jaja i šecer sjediniti i umutati sa mikserom. Dodati margarin polu istopljeni i sjediniti, zatim dodati vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno da vam bude tijesto meko pod ruke. Odvoiti malo tijesta i dodati kakaoa i promiješati, ono će postati crno tijesto.

Šerbet: 1 l vode i 1 kg šecera kuhati oko 30 minuta i skloniti sa šporeta da se hladi.

Od tijesta oblikovati prvo krugove pa rukom malo utisnuti sa poklopcem od ulja na čoškovu krugu ubadati i oblikovati cvijet i napraviti u sredini malu rupicu sa prstom i tu stavljati crno tijesto kao cvijet da bude kao na slici. Peci na 200 C oko 40 minuta.

Gotove cvetice izvaditi iz pleha i politi šerbetom.

Savet