

Išleri (4)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **230 g**margarina
- **100 g**šecera
- **1/2 kašike**kakao praha
- **1 kesica**vaničn šecera
- **200 g**pecenih oraha
- **250 g**mekog brašna
- krem za spajanje išlera

Za glazuru:

- **1 manja šolja**šecera
- **1/2 iste šolje**vode
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **20 g**margarina

Priprema

Od 100 g šecera odvojiti kašiku šecera, koju pospemo po orasima i stavimo u rernu da se zapeku na nekih desetak minuta dok se šecer ne istopi, zatim ih izvaditi iz rerne i ohladiti. Kada se orasi ohlade samleti ih na što sitnije. Biskvite pripremamo tako što pomešamo sve suve sastojke (orah, kakao, šecer, vanil šecer) i dodamo istopljeni margarin. Umesimo testo i ostavimo u frižideru da odstoji pola sata. Nakon pola sata razvlacimo testo debljine 0,5 cm, cašom vadimo briskvite i stavljamo u pleh. Peceno u podmazanom plehu na niskoj temperaturi dok ne pocnu ivice da dobijaju tamniju boju, tada ih vadimo iz rerne. Nemojte da vam buni što je testo u tom trenutku mekano, jer kada se izvadi na vazduh stisnuće se.

Dok se biskviti hlađe napravimo glazuru. U šerpicu sipali šecer i vodu da provre, zatim dodamo margarin, kada se margarin istopi dodajemo cokoladu koju izlomimo na kockice, smanjimo vatru i pustimo da se lagano istopi cokolada. Pre upotrebe prohlađimo glazuru kako bi se stegla. Slažemo išlere tako što na jedan biskvit stavimo kašicu krema, zatim drugi biskvit koji prelijemo glazurom. Prohlađiti kratko i služiti.

Savet

U posnoj verziji možete koristiti džem umesto krema.