

Medeni vrganji



težina: **srednje**

za: **34** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g masti
- 4 kašik meda
- 200 g prah šećera
- 4 jajeta
- 1 kg brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 g čokolade za kuvanje
- 7 kašika džema
- 20 g kokosa zelene boje

Priprema

Mast izradimo sa medom, šećerom u prahu i jajetom, postepeno dodavajući brašno u koje smo umešali prašak za pecivo, umesimo testo. Ostavimo da miruje 1h.

Testo podelimo na dva dela, od jedne polovine pravimo kuglice veličine oraha, od prilike bude 60 komada. Od druge polovine pravimo kuglice veličine lašnika, tu treba da bude 120 komada. U veće kuglice pravimo udubljenja sa prstom, a manje valjamo da dobijemo oblik drške, jedan kraj deblji, a drugi tanji.

Reamo u tepsiju obložen pek papirom tako što rupica treba da bude na dole, a drške da ravna strana bude do pleha. Pecemo 10 minuta na 200°C.

Povadimo i ostavimo da se prohlade.

Drške spajamo sa džemom i ostavljamo sa strane.

Otopimo cokoladu sa 4 kašike ulja i umacemo kapice pecurke da samo ravan deo bude cokoladni i okrećemo rupicu nadole i ostavljamo da se cokolada stegne.

Siri deo drške takoe umacemo u cokoladu pa u zeleni kokos.

Ako je potrebno vrhom noža proširimo rupicu na gornjem delu pecurke i umacemo tanji deo u cokoladu i smestimo u rupu da bi dobili potpuno formiran vrganj.

Ostavimo da se cokolada stegne.

Savet

Kolaii su jako dekorativni.