

Božicni išleri



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **2** vanilin šecera
- **100 g** šecera
- **2** žumanca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **450 g** brašna
- **100 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **120 g** čokolade
- **1** kocka putera

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

Priprema

Margarin, šećer, vanilin šećer i žumanca penasto umutite mikserom. Dodajte orahe. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo pa polovinu dodajte u smesu, isključite mikser pa dodajte drugu polovinu i rukama umesite testo. Uvijte u providnu foliju i ostavite u frižideru 30 minuta da odstoji.

Izvadite testo i razvijte na pobrašnjenu radnu površinu debljine prsta. Okruglim kalupom vadite kolacice i re?ajte u pleh obložen papirom za pečenje. Pecite na 180 stepeni 10-15 minuta.

Za fil na tihoj vatri otopite slatku pavlaku, cokoladu i kockicu margarina i mešajte dok se ne zgusne. Vodite racuna da ne provri. Ohladite.

Kada se fil ohladi spajajte po dva kolacica, donji deo premažite filom pa preklopite gornjim delom. Ostavite da se malo stegnu.

Za glazuru otopite 100 g cokolade sa 5 kašika ulja pa u nju umacite gornji deo išlera. Od gore ukrasite po želji.

Savet