

Krešenti



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** margarina
- **100 g** šecera
- **1** vanilin šecer
- **1** jaje
- **2** žumanca
- **pr**sohvatsoli
- **2 kašike** vanile
- **1/2** narendane kore narandže
- **350 g** brašna tip 400

Za valjanje:

- **2** belanca
- **200 g** mlevenih oraha

Glazura:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **50 g** mlečne čokolade
- **50 g** margarina

Priprema

Staviti u posudu margarin sobne temperature, šećer, vanilin šećer, jaje, žumance, prsohvat soli, vanilu i rendanu koru narandže pa viljuškom sve dobro izmešajte da se sjedini. Dodajte brašno pa dobro izmešajte pa rukom umesiti fino glatko testo koje se ne lepi. Testo oblikujte u lopticu, zamotajte u prozirnu foliju i staviti u frižider na sat vremena. Od ohlaenog testa iz frižidera oblikovati kuglice. Slagati ih na tacnu, a onda umutiti belanca viljuškom pa svaku lopticu spusti u belanac, a potom u mlevene orahe.

Reati u pleh obložen pek papirom. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Ohlaene kolace spajajte cokoladnom glazurom. okoladna glazura: Otopiti na pari ili na slaboj vatri obe vrste cokolade i margarin. Glazura je gušća da bi filvanje išlo lakše.

Savet