Vanilice sa orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **145** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**oštrog brašna
- **200 g**masti
- **100 g**šecera u prahu
- **70 g**mlevenih oraha
- **2**žumanceta
- **2 kašike**kisele pavlake
- **2 kesice**vanili šecera - burbon
- **malo**soli
- **1**limuna - kora
- **malo**sode bikarbone

Za premaz nepecenih vanilica:

- **2**belanceta
- **malo**soli
- **70 g**mlevenih oraha
- **100 g**kristal šecera

Za spajanje i posipanje:

- **100 g**marmelade
- **50 g**šecera u prahu

Za premazivanje tepsija:

- **75 g**margarina
- **malo**prezla

Priprema

Orahe samleti. Izrendati koru od 1 limuna na sitnoj rendi. Izrada testa: Mutiti mikserom mast, šecer i vanilin šecer dok masa ne postane penasta, dodati žumanca, malo mutiti, dodati kiselu pavlaku, umutiti, te na kraju dodati prosejano brašno sa malo soli i soda bikarbonom i mlevene orahe te rukama umesiti testo da postane glatko. Od testa saciniti 2 lopte.

Na pobrašnjenoj podlozi prvo razvaljati jedno testo i modlicama vaditi vanilice naizmenicno cele i sa otvorom. Isto uciniti i sa drugim testom. Ostatke testa nakon vaenja vanilica malo izmesiti i ponovo razvaljati i vaditi vanilice, i postupak ponavljati dok se svo testo ne utroši. Ja sam dobila 80 krugova bez rupice i 80 krugova sa rupicom. Belanca mikserom sa malo soli utuci u tvrd sneg. U jedan tanjir staviti umucen sneg od belanaca, a u drugi mešavinu mlevenih oraha i kristal šecera. 3 tepsije od rerne premazati margarinom, obložiti papirom za pecenje koje isto premazati margarinom i posuti prezlima. Svaki krug samo sa jedne strane provuci prvo kroz sneg od belanaca da se malo pene zadrži na krugu. Kod krugova sa rupicom, rupica treba biti slobodna.

Strana koja je provucena kroz belance uvaljati u mešavinu oraha i kristal šecera.

Krugove slagati u tepsiju sa malim razmakom, tako da uvaljana strana bude prema gore.

Zagrejati rernu na 190 stepeni i staviti vanilice da se peku 15 minuta, treba da ostanu svetle i odmah ih malo pomeriti sa mesta na kojem su se pekle.

Još tople krugove spajati sa marmeladom. Ja sam za spajanje koristila razne marmelade ili pekmeze: domacu marmeladu od narandže, limuna, pekmez od kajsije i pekmez tuti fruti i kupovnu marmeladu od šipka. Spojene vanilice uvaljati u šecer u prahu i odlagati na tacnu.

Veoma dekorativno izgledaju na tacni i sa drugim sitnim kolacima.

Savet

Iako zahtevaju dosta truda i strpljenja u pripremi, svaki trud se isplati jer dobijate ukusnu dekorativnu poslasticu bogatu ukusima koja se topi u ustima. Vanilice sa orasima mogu se jesti isti dan kada su napravljene, a mogu i da odstoje odložene u zatvorenoj kutiji, odvojene papirom izmeu redova, oko nedelju dana. Veoma su prhke i ukusne.