

## Sultanke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **160** min

## Sastojci

### Za testo:

- 250 goštrog brašna
- 125 gmargarina
- 2žumanceta
- malosoli
- malosode bikarbonate
- 1 kašikakristal šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašikepavlake

### Za premazivanje i spajanje:

- 2belanaca
- 300 gkristal šecera
- 100 gmarmelade od narandže

### Za premazivanje tepsije:

- 50 gmargarina

## Priprema

Na pobrašnjennoj podlozi margarin rukama dobro umešati sa brašnom, soli, šećerom i vanilin šećerom, dodati žumanca i kiselu pavlaku, te rukama umesiti testo da bude glatko.

Na pobrašnjennoj dasci razvaljati testo tanko razvaljati testo i modlicom ili čašom prečnika 4 cm vaditi krugove. Ostatke testa nakon vaenja krugova malo izmesiti i ponovo razvaljati i vaditi krugove, i postupak ponavljati dok se svo testo ne utroši. Ja sam dobila 86 krugova. 2 tepsije od rerne premazati margarinom, obložiti papirom za pečenje koje isto premazati margarinom, te slagati krugove u tepsije.

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u tvrd sneg, dodati šećer i mutiti mikserom 10 minuta. Malom kašikom vaditi smesu od belanaca i šećera i stavljati na svaki krug u tepsiji. Ako se umuceno belance malo razlije oko krugova, ne treba da brinete, lako se skine nakon sušenja.

Zagrejati rernu na 110 stepeni i staviti tepsije sa krugovima u rernu, nakon 5 minuta smanjiti temperaturu na 80 stepeni i sušiti krugove još 100 minuta, krugovi treba da ostanu svetli a glazura bela. U slučaju da se glazura malo rasula oko kruga, oštirim nožicom se veoma lako može višak odstraniti. Još tople krugove spajati sa marmeladom, tako da bela glazura bude izvana. Ja sam za spajanje koristila dve vrste marmelade: domacu marmeladu od narandže i domacu marmeladu od limuna. Spojene krugove – sultanke odlagati na tacnu. Od ove smese sam dobila 43 sultanke.

Sultanke se mogu stavljati u korpice za minjone.

## **Savet**

Sultanke se mogu jesti isti dan kada su napravljene, a mogu i da odstoje odložene u zatvorenoj kutiji, a izmeu redova, treba staviti papir, oko nedelju dana. Sultanke su sitni kolai veoma ukusni i dekorativni, koje je još moja teta Beba, (iji je i recept) radila kada sam bila mala, a recept imam sigurnih 45 godina.