

Ogrlica od cvetića

Za male kulinare

1 kolač    Jednostavno

 Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Mešeno testo:

100 g pšeničnog brašna
0,5 ravne kašičice Dr. Oetker
Praška za pecivo
50 g oljuštenog, mlevenog
badema
75 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
3 kapi Dr. Oetker Arome vanila
50 g mekog margarina ili
maslaca
3 kašika/e vode

Ukrašavanje:

šećera u prahu
prehrambena boja po želji
čokoladnih bombona (npr.
bonibon)
gumenih bombona u tračicama

1 A ovako se pravi:

Neka ti kod teških stvari pomognu stariji.

2 Priprema:

Odmeri i pripremi sve sastojke. Podmaži 2 tepsije i obloži ih papirom za pečenje.

3 Mešeno testo:

Pomešaj brašno sa praškom za pecivo i prosej u činiju. Dodaj sve preostale sastojke i umesi pomoću miksera (nastavci za mešenje), muteći prvo najmanjom, a potom najvećom brzinom, tako da dobiješ glatko testo. Oblikuj testo u rolnu, podeli je na 16 jednakih delova i od njih oblikuj lopte. Pospri malo brašna na radnu površinu, uzmi oklagiju i izvaljaj testo u okruglu ploču (prečnik 7-8 cm). Sada uzmi točkić za testo i u ravnomernim razmacima iseci 5-6 špicastih trouglova iz ploče od testa. Sada na sredini svakog cvetića napravi rupu prečnika oko 7 mm. Položi keksiće na pripremljene tepsije i peci prema uputstvu. Zamoli tatu ili mamu da stave tepsiju u rernu i da je izvade nakon pečenja!

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Molimo te da imaš u vidu uputstvo za upotrebu vaše rerne, možda ćeš morati da pečeš malo duže ili kraće. Kada keksići dobiju zlatno-žutu boju znači da su gotovi. Nakon pečenja "cvetiće" prevuci sa papirom na rešetku za kolače i ostavi ih da se ohlade.

- 4 U međuvremenu pomešaj šećer u prahu u nekoliko odvojenih činijica sa prehrambenim bojama po želji, pa dodaj onoliko vode, da dobiješ gustu smesu, koja može da se razmazuje. Pomoću tanke četkice i pripremljenih šarenih glazura ukrasi cvetiće po želji. Ako hoćeš, možeš da staviš i čokoladne bombonice, koje ćeš da "zalepiš" takođe pomoću glazure. Kada se dobro osuše, naniži ih na tračice gumenih bombona, iza svakog keksića veži mali čvor da ne bi svi cvetići skliznuli na jedno mesto. I gotove su tvoje cvetne ogrlice, koje ne samo da su lepe, već i veoma ukusne!

Savet:

- Ako nemaš točkić za testo, cvetiće možeš da isečeš i nožem, ali pažljivo!
- Ako imaš samo jednu tepsiju, poslaži cvetiće, koji ne mogu da stanu na prvu tepsiju, na papir za pečenje. Kada se prvi keksići ispeku, jednostavno prevuci papir na tu istu tepsiju i peci dalje prema uputstvu.
- Iznenadi svoje prijatelje za rođendan ili žurku, pokloni im svoju ogrlicu, sigurno će se veoma obradovati!