

# Osam kolača od jedne smese

Odlična ideja koja će vam uštedeti vreme i sastojke potrebne za pripremu sitnih kolača.

100 komada



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 180 Min.



- 1 Mikserom umutite maslac i šećer u prahu, pa dodajte jaja i aromu vanile i još malo umutite. Posebno sjedinite brašno i prašak za pecivo, pa dodajte u prethodnu smesu i sve zajedno umutite. Smesu podelite na 4 jednaka dela.
- 2 U 1.deo dodajte kokosovo brašno. Od smese napravite dve vrste kolača kako je prikazano u videu. Za kokos kiflice uzimajte po 10g od smese. Za drugi kolačić napravite kuglicu i višljuškom pritisnite. Viljušku prethodno umočite u kakao tako da pritiskom na kolač ostanu braon linije. Pecite na 160 °C 12-13 minuta. Kokos kiflice, nakon što su ispečene, uvaljajte u šećer u prahu kome možete dodati vanilin šećer ako ga sami meljete.
- 3 U 2. deo testa dodajte mleveni lešnik. Između dva papira za pečenje razvucite testo. Modlicama isecite kolače, manji krug za išlere i veću modlicu za cvet. Pre pečenja cvet premažite belancetom i na polovinu pospite krupno seckanim lešnikom. Pecite 10 minuta na 200 °C. Nakon što su se kolači ohladili, cvetiće možete umočiti u crnu čokoladu, a išlere prefilujte kremom po želji i glazirajte čokoladom.

## Sastojci:

### Sastojci za osnovnu smesu:

250 g maslaca  
150 g šećera u prahu  
2 jaja  
2 kašičice Dr. Oetker Arome vanila  
400 g mekog brašna T 400  
6 g Dr. Oetker Praška za pecivo

### 1. deo:

50 g kokosovog brašna  
Dr. Oetker Kakao praha

### 2. deo:

80 g pečenih, mlevenih lešnika  
seckanog lešnika  
50 g crne čokolade  
1 belance

### 3. deo:

65 g mlevenih oraha  
Dr. Oetker Cimet šećer  
mak

### 4. deo:

50 g mlevenog keksa  
1 kašičica Dr. Oetker Kakao praha  
1 kašičica Dr. Oetker Arome ruma  
50 g bele čokolade  
Dr. Oetker Noćno nebo Mix  
Dekoracija

- 4 U 3. deo dodajte mlevene orahe. Između dva papira za pečenje razvucite testo. Od polovine smese isecite srca. Složite na pleh, premažite belancetom i pospite cimet šećerom. Od druge polovine napravite kuglice. Premažite ih belancetom i uvaljajte u mleveni mak. Složite na pleh a sredinu udubite uz pomoć drške od varjače. Pecite na 180 °C oko 13-15 minuta. Kada se kolači ohlade, mak kuglice napunite džemom ili kremom po želji.
- 5 U 4.deo dodajte mleveni keks, kakao i aromu ruma. Smesu podelite na dva dela. Od jednog dela napravite kolače u obliku duge, a od drugog dela kocke. Za linije koristiti dasku za njoke i mleveni keks. Pecite na 180 °C oko 12-15 minuta. Kada se kolači ohlade umočite ih u belu čokoladu, a duge pospite dekoracijom Noćno nebo.