

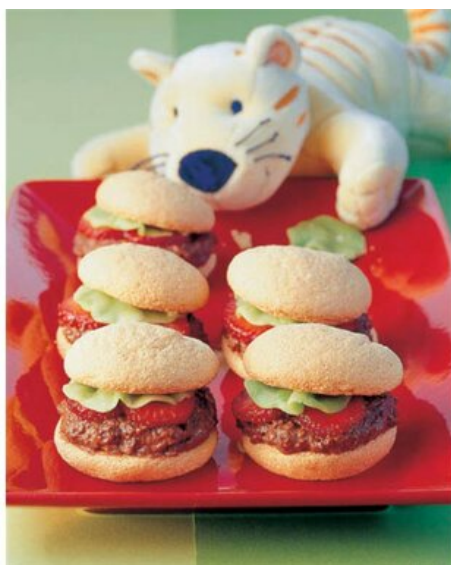


Slatki burgeri

Za vaše mališane

1 kolač    Jednostavno ● Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema:

Prokuvajete slatku pavlaku i skinite sa šporeta. Umešajte čokoladu, sve dok se u potpunosti ne istopi. Ostavite da odstoji na hladnom 1 1/2 sat. Za specijalnu smesu penasto umutite žumanca sa šećerom u prahu. Odvojeno umutite belanaca u čvrst sneg, postepeno dodajući šećer i prašak za puding. Sjedinite smesu od belanaca i žumanca, preko toga prosejte brašno i sjedinite. Sipajte smesu u špric sa srednjim okruglim nastavkom i na papirom za pečenje obloženu tepsiju našpricajte krofnice (prečnika 4 cm). Stavite tepsiju na sredinu zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

- 2 Čoko-pavlaku kratko mutite mikserom, da postane penasta. Umešajte napolitanke, sve dobro sjedinite i sipajte u špric bez nastavka. Na polovinu krofnica nanosite fil u tufnama. Poređajte jagode preko fila. Marcipan tanko izvaljajte (sirovi prethodno obojite) i oblikujte listove salate, kojima ćete preklopiti jagode. Poklopite preostalim krofnicama i blago pritisnite. Držite na hladnom do služenja.

Sastojci:

Sastojci za pripremu:

125 ml slatke pavlake

125 g mlečne čokolade sitno seckane

Specijalna smesa:

3 žumanaca

20 g šećera u prahu

3 belanaca

20 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile

40 g mekog brašna

Fil:

225 g lešnika napolitanke sitno seckanih

Ukrašavanje:

jagoda seckanih

100 g marcipana zelenog (ili sirovog i malo zelene prehrambene boje)



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Ovu specijalnu smesu možete da iskoristite da napravite domaće piškote. Nanesite je u trakama na papir za pečenje, blago pospite šećerom u prahu i pecite na gore navedenoj temperaturi oko 15 min.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300