

Slatki ukrasi

Ukrasni medenjaci

otprilike 35 kolača



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Mešeno testo:

- 250 g mekog brašna
- 1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 75 g mekog maslaca
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 100 g šećera
- 100 g čokolade za kuvanje rendana
- 2 kašika/e ruma i malo začina za medenjake

Glazura:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 30 g maslaca

Ukrašavanje:

- 1 kutija Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice

1 Priprema:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Redom dodajte preostale sastojke i mikserom (nastavci za mešenje) umesite glatko testo. Ostavite da odstoji u frižideru oko 30 min. Od testa oblikujte valjak debljine oko 3 cm i isecite ga na komade širine oko 2 cm. Od dobijenih komada oblikujte štanglice dužine oko 13 cm i od njih formirajte perece. Perece položite na papirom za pečenje obloženu tepsiju i pecite na sredini prethodno zagrejane rerne.

Temperatura rerne otprilike 170 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 150 °C

Nivo rerne: srednja

- 2 Ohlađene perece umočite obostrano u otopljenu čokoladu sa maslacem. Na još vlažnu glazuru sipajte mrvice. Kada se glazura stegne, provucite ukrasne trake kroz perece i ukasite jelku ili kuću ovim slatkim, jestivim ukrasima!