




# Trouglići sa lešnicima

Moguća priprema i sa kokosom

1 kolač    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 40 Min.



## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

malo masnoće  
alu-folija

### Mešeno testo:

225 g pšeničnog brašna  
1 ravna kašičica Dr. Oetker  
Praška za pecivo  
100 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 jaje  
1 kašika vode  
100 g margarina ili maslaca

### Nadev:

150 g šećera  
150 g maslaca  
2 kesice Dr. Oetker Vanilin šećera  
3 kašika/e vode  
100 g mlevenih lešnika  
200 g lešnika seckanih  
3 kašika/e džema od kajsije

### Glazura:

100 g čokolade za kuvanje

## 1 Priprema:

Podmažite tepsiju. Zagrejte rernu.

## 2 Mešeno testo:

U činiji pomešajte brašno sa praškom za pecivo. Dodajte preostale sastojke za testo i sve umesite mikserom (nastavci za mešenje) prvo najmanjom, potom najvećom brzinom, tako da dobijete glatko testo, potom oblikujte valjak. Razvijte testo na tepsiji.

## 3 Nadev:

U šerpi pomešajte maslac sa šećerom, vanilin šećerom i vodom, zagrejte i otopite. Umešajte mlevene i seckane orahe. Ostavite smesu da se prohladi oko 10 min. Premažite testo džemom od kajsija. Preko toga ravnomerno rasporedite fil. Ispred testa položite višestruko savijenu alu-foliju, tako da oblikujete rub. Stavite da se peče na sredini rerne.

**Temperatura rerne oko 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Ostavite testo u tepsiji na rešetki oko 20 min da se ohladi. Potom ga isecite na kvadrate (8 x 8 cm, za ca. 32 troulića, ili 4 x 4 cm za ca. 140 trouglića), potom ih dijagonalno presecite, tako da dobijete trougliće.

#### 4 Glazura:

Grubo usitnite čokoladu i otopite na pari. Dva oštra ugla trougla umočite u čokoladu. Položite pecivo na papir za pečenje i sačekajte da se glazura stegne.

##### Savet:

- Umesto da umačete ćoškovice u otopljenu čokoladu, možete kompletno pecivo da poprskate čokoladom nakon sečenja.
- U posudi koja dobro dihtuje, keksiće možete da čuvate do 3 nedelje. Seckane lešnike možete da zamenite i sa 200 g kokosovog brašna.