

Večna ljubav

Večna ljubav

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

- 150 g marcipana (mase od marcipana)
- 125 g omekšalog maslaca ili margarina
- 100 g šećera
- 1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 2 jaja
- 150 g pšeničnog brašna
- 50 g Dr. Oetker Gustin
- 1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 1 ravna kašičica začina za medenjake

Ukrašavanje:

- 50 g marcipana (mase od marcipana)
- prehrambene boje crvene

1 Testo:

Marcipan sitno iseckajte i stavite u posudu s omekšalim maslacem te mutite mikserom dok ne dobijete glatku smesu. Postepeno dodajte šećer, vanilin šećer i začim za medenjake, mešajte sve dok ne dobijete vezanu smesu. Dodajte jaja, dodajte na svakih pola minuta po jedno, i mutite najvećom brzinom. Testo sipajte u špic sa okruglim nastavkom (7 mm) i našpricajte osmice (znak beskonačnosti) na tepsiju za kolače, koju ste prethodno namastili i obložili papirom za pečenje.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Nivo rerne: srednja

- 2 Izmesite marcipan s jestivom bojom. Od te smese napravite po dve kuglice veličine graška za svaki kolačić i od njih oblikujte kapljice. Složite kapljice jednu pokraj druge na kolačić i pritisnite ih u obliku srca.