

Veseli crni kolačići

Za veliku žurku Vaših mališana

1 kolač



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



1 Priprema:

Skuvajte puding za fil prema uputstvu sa ambalaže. Ostavite da se ohladi. Uzmite čašu i redom je stavljajte na komade alu-folije, pritom je obložite folijom i dobro pritisnite. Tako nastale kalupčice pažljivo odvojite od čaše, podmažite ih i pospite brašnom. Poslažite ih na tepsiju za kolače.

- 2 Za biskvitno testo jaja umutite penasto, muteći najvećom brzinom oko 1 minut. Pomešajte šećer sa vanilin šećerom i dodajte u roku od 1 minuta u umućena jaja, potom mutite još 2 minuta. Brašno pomešajte sa gustinom, praškom za pecivo i kakao prahom, dodajte u umućenu smesu i kratko sjedinite muteći najmanjom brzinom. Pažljivo rasporedite testo u kalupčice. Stavite tepsiju u rernu i pecite.

Temperatura rerne otprilike 180 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C

Ostavite peciva da se prohlade u kalupčićima oko 5 minuta, potom ih pažljivo izvadite i ostavite da se potpuno ohlade.

Sastojci:

Priprema:

alu-folija 8 listova (15 x 15) i 1 čaša (prečnika oko 6cm)

Biskvitno testo:

3 jaja

75 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

75 g pšeničnog brašna

15 g Dr. Oetker Gustin

1 kašičica kakao praha

1 ravna kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

Fil:

3 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom slatke pavlake

500 ml mleka

3 kašika/e šećera

Glazura:

200 g čokolade za kuvanje

1 kašika jestivog ulja

Ukrašavanje:

50 g marcipana sirovog

10 g šećera u prahu

1 - 2 kašika/e vode

prehrambena boja po želji

- 3 Za fil potopite želatin prema uputstvu sa ambalaže, potom istisnite i otopite u maloj šerpi. Otopljen želatin pomešajte prvo sa 2 kašike pudinga, potom umešajte ostatak i stavite da odstoji na hladnom. Kada puding smesa počne da se zgušnjava, sipajte je u špic sa okruglim nastavkom i odozdo ubrizgajte fil u kolačiće. U tu svrhu zabodite vrh šprica u testo i pažljivo ubrizgavajte fil. Ostavite peciva da odstoje oko 1 sat u frižideru.

- 4 Za glazuru otopite čokoladu sa jestivim uljem na pari na tihoj vatri. Time prelijte kolačiće i ostavite ih na rešetki dok se glazura potpuno ne stegne. Za ukrašavanje umesite marcipan sa šećerom u prahu i prehrambenom bojom po želji i dekorišite svaki crni kolačić. Preostali šećer u prahu pomešajte sa vodom, tako da dobijete gustu tečnost. Podelite smesu na 3 dela i svaki obojite prehrambenom bojom po želji. Sipajte odvojeno u kesice za zamrzivač, odsecite mali čošak i nacrtajte kolačićima lica. Čuvajte na hladnom do služenja.

Savet:

- Veseli crni kolačići mogu da stoje 3-4 dana. Od jedne mere dobićete oko 8 kolačića.