

Išleri

Contributed by Vanja
Subota, 14 Travanj 2007

TIJESTO

35 dkg oštrog braćna
8 dkg šećera
10 dkg oraha
1 bjelanjak
1 vanilija
20 dkg margarina

Od sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti 1 sat u frižideru. Zatim razvaljati, rezati male žetone i peći 7-8 minuta na 180 da ostanu bijeli. Ostaviti da se dobro ohlade jer su jako prhki (najbolje je ih filovat sutradan).

KREMA

4 žumanjka
15 dkg šećera
sok od 1 limuna
20 dkg margarina

Umutiti žumanca i šećer, dodati limunov sok te na laganoj vatri kuhati dok se ne zgusne. U ohlađenu kremu dodati izrađen margarin. Kremom spajati po dva žetona.

GLAZURA

10 dkg čokolade
4 žlice vode
3 dkg masla

Na laganoj vatri otopiti čokoladu u vodi te dodati maslo. Umakati jedan po jedan spojene ičere i ostaviti da se glazura osuči.