

Voæne košarice

Contributed by Vanja
Ëetvrtak, 26 Travanj 2007

Za 50-60 kalupa promjera

TIJESTO

25 dkg maslaca
20 dkg štauba
½ kg brašna
malo soli
4 žumanjka
4 žlice hladnog mlijeka

NADJEV

½ l šlaga
25 dkg svježeg sira
17 dkg štauba
2 vanilije
1 limun
1,25 dl bijelog vina
2 listiæa želatine
1 preljev za torte
½ kg voæa po želji

Za tijesto dobro istuæi maslac, dodati štaub te jaja i miksati. Zatim posoliti brašno i sa malo hladnog mlijeka umijesiti tijesto. Tijesto ostaviti 1 sat u frižideru ili što je još bolje i lakše, obložiti kalupe tijestom, nabockati ih perunom i onda ostaviti u frižideru. Prije peæenja namazati ga žumancem. Peæi ga 10-12 minuta na 180).

Za nadjev miksati zajedno sir, štaub, vaniliju i sok od limuna. Umeðuvremenu stuæi šlaga. Želatinu pomoèiti da omekða te je dodati u ugrijano vino. Zatim uz miksanje prvo dodati vino u sir, a pootom sva skupa u šlaga i dobro izmješati. Pomoæu dresir vreæice napaniti košarice te ih ukasiti voæem. Ovo sve treba raditi èim je krema gotova (da se želatina ne stisne) te ih ostaviti 1 sat u frižiferu prije stavljanja preljeva. Preljev skuhati prema uputstvu na vreæici, malo ga prohladiti te žlicom nanjeti po svakj košarici.