

Košnice

Contributed by Vanja
Srijeda, 11 Travanj 2007

SMJESA
½ kg oraha
20 dkg keksa mljevenog
18 dkg šećera
3 bjelanjka
1 oblatne

KREMA
20 dkg čokolade
4 jaja
10 dkg šećera
1 vanilija
25 dkg margarina

Za kremu miksati jaja i šećer da zapjeni, a na vatru staviti čokoladu s malo vode da se rastopi. Kad je čokolada otopljena pomalo dodati smjesu jaja i šećera. Kuhati još; na laganoj vatri uz neprestalno mješanje 10-tak minuta. U ohlađenu kremu dodati izrađen margarin, dobro izmiksati i ostaviti u frižideru da se stisne (lakše je raditi kad je krema tvrđa).

Dva košnica izrađuju se od oblatni. Nađite čašicu primjerene širine i iz oblatni izrežite krugove koji će doći na dno.

Smjesu za tijesto dovoljno je napraviti neposredno prije pravljenja košnica. Samo se od svih sastojaka napravi povezana smjesa i ono je spremno za rad.

Kalup je poželjno namastiti prije upotrebe da košnice lakše izlaze. U jednu posudu pripremiti kristak šećer i kalup svaki put obložiti šećerom. Zatim staviti malo smjese, također obložiti kalup te u sredinu napuniti kremu i zatvoriti oblatnom. Lagano tuckajući istresti košnicu i uvaljati je u šećer.