
Posni kolaci

Nãpis Mona Liza - 21.04.08 17:43

Posne vanilice

Sastojci:150gr marmelade od kajsija,20gr mlevenih oraha,200gr brasna,100gr prah secera,1 vanilin secer,200gr margarina.

Priprema:Mikserom mutimo margarin,prah secer pa dodamo vanilin secer,brasno i mlevene orahe.Nastavimo da mesimo rukom na nabrasnjenoj površini.Oklagijom razvucemo koru i kalupom vadimo kružne forme.Pecemo 20 minuta na 180 stepeni.Jedan kolac premazemo marmeladom,sastavimo sa drugim i poprskamo prah secerom.

Torta od jabuka

Sastojci:3 jabuke,20 kasika brasna,15 kasika secera,100gr mlevenih oraha,1 kafena kasika sode bikarbone,15 kasike vode,100gr suvog grozdja.

Priprema:Mikserom mutimo vodu,secer i krupno rendane jabuke.Dodamo suvo grozdje,mlevene orahe,sodu bikarbonu i brasno.Smesu prespemo u nauljenu i nabrasnjenu tepsiju.Pecemo 15 minuta na 200 stepeni.Tortu poprskamo mlevenim orasima.

Salama od kokosa

Sastojci:100gr kokosa,3 kasike kakaoa,35 kasika mlevenog keksa,125gr margarina,20 kasika secera,4 soljice vode.

Priprema:kuvamo serbet od 3 soljice vode i 15 kasika secera.Kad se secer rastopi,dodamo 3 kasike kakaoa i 35 kasika mlevenog keksa.U drugoj serpi kuvamo 5 kasika vode,5 kasika secera i 125gr margarina.Dodamo 100gr kokosa.Rukama formiramo vece lopte od crne smese.Na nauljenu aluminijsku foliju sipamo secer i celu crnu smesu spljeskamo na foliju.Na nju redjamo belu smesu i zajedno uvijamo u rolat.Uvijamo rolat u foliju i stavimo da se stegne.

Rolat od keksa

Sastojci:350gr keksa,150gr secera,100gr margarina,100gr oraha,1 vanilin secer,150gr kuvane kafe.

Priprema:Mlevene orahe i 1 kasiku secera prelivamo kvanom kafom.Mesimo rukom i stavimo na navlazeni celofan.Rukama pljeskamo koru da dobijemo pravougaoni oblik za rolat.Pripremamo fil:mikserom mutimo margarin,mlevene orahe i vanilin secer.Filujemo prethodno formiranu koru i pomocu celofana uvijamo rolat.Stavimo u frizider da se stegne 30 minuta.

Snezni hleb

Sastojci:1 margarin,250gr prah secera,3 kasike brasna,100gr kokosa,200gr keksa.

Priprema:Topimo margarin,pa dodamo prah secer,brasno,3 kasike kokosa i 5 kasika vode.Mesamo dok se smesa ne zgusne,sklanjamo sa sporeta i dodamo izdrobljeni keks.Pravougaoni kalup obložimo aluminijumskom folijom i prespemo testo.Prekrivamo folijom i ostavimo da se stegne u frizideru 30 minuta.Poprskamo kokosom.

=====