

Plavi kolaÅšti

Veoma jednostavni za napraviti a opet tako ukusni!

- 1** 1. U posudu staviti polovinu koliÄšine ÅšjeÅštera i Åš¼umanca, pa dobro umutiti.
- 2**
- 3** 2. Dodati mleko, ulje, braÅšino sa praÅškom za pecivo i kakao.
- 4**
- 5** 3. IzmeÅšati i sipati u nauljen i braÅšinom posut pleh i peÅšti na tihoj vatri 15 minuta.
- 6**
- 7** 4. Posebno umutiti belanca i pri kraju muÅštenja dodati preostali ÅšjeÅšter.
- 8**
- 9** 5. Kad se dobije Åšvrst sneg umeÅšati paÅšljivo mlevene orahe i narendane jabuke.

Sastojci:

- jaja 4
 - braÅšina 200 g
 - ÅšjeÅštera 400 g
 - Åšoljica ulja 1,5
 - ÅšoaÅšja mleka 1
 - kaÅšjiÅšice kakaa 2
 - mlevenih orahe 100 g
 - kesica praÅška za pecivo 1
 - jabuke srednje veliÄšine 4
- ZA PRELIV:
- bele Åšokolade 100 g
 - margarina 100 g
 - plava boja za kolaÅše

10

11 Glizme Ājati i sipati preko polupeĀenog testa.

12

13 ĀspeĀiti do kraja na umerenoj temperaturi.

14

15 Margarin otopiti i pomeĀjati sa Āokoladom i vrlo malo plave boje za kolaĀe.

16

17 Preliti kolaĀ svetloplavom glazurom i iseĀiti na kocke.

Napomena:

Prijatno!