



Бабини колачи

Традиционален рецепт за парени колачи полжавчиња, со фил од чоколадо и ореви. Декорирани со шлаг од белки, како во старите добри времиња.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **до 10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 600 грама + за расукување
- 250мл млеко
- 1 свеж квасец
- 250 грама маргарин
- 1 портокал
- 100 грама мелени лешници
- 100 грама рендана чоколада
- 2 кесички ванилин шеќер

За ШЕРБЕТ ќе ви треба:

- 650 грама шеќер
- 450 мл вода
- 2 кесички ванилин шеќер

За ШАМ ќе ви треба:

- 3 белки
- 9 лажици шеќер во прав

Чекор 1

Во млако млеко ставете го квасецот да стаса.

Во садот со брашно додадете ги 3те жолчки и 1 цело јајце, стасаниот квасец, изрендана кора од портокал, ванила шеќерот и замесете средно помeko тесто.

Количината на брашно не е ограничена затоа прво ставете околу 500 грама, а потоа по потреба додавајте.

Чекор 2

Од замесеното тесто расукајте кора со дебелина од половина сантиметар, изрендајте или премачкајте со маргарин, наросете со лешниците и чоколадата и завиткајте ја кората во ролат.

Од завитканиот ролат сечете парчиња со дебелина од 1 сантиметар и наредете ги во подмачкана тава. Нам ни излегоа 20 парчиња.

Оставете колачите да стасаат еден час, а потоа печете ги на 180С, околу 15-20 минути додека да заруменат. Испечените колачи оставете ги да се оладат.



Чекор 3

За шербетот прелијте го шеќерот со водата и оставете да зоврие. Треба да врие околу 5 минути на потивко, па додадете ја ванилата и сок од портокал, по желба. Нека врие уште малку да се згусне.

Изладените колачи прелијте ги со врелиот шербет.

Чекор 4

Белките убаво изматете ги во цврст снег, а потоа постепено додадете 9 лажици шеќер во прав и матете постојано додека се добие цврст шам.

Чекор 5

Сервирајте во чинија, со готварски шприц декорирајте по желба и наросете со лешници и чоколадо.

Совет

Ова е стар, бабин рецепт кој ќе ве врати во детството. Вреди да се проба и да се пренесе на идните генерации.

Користени производи:



Голема тава



Делимано вага



Електрично ѓезве



Кујнски сецко



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk