



## Декоративни падобранци со ореви

Мини падобранци со мелени ореви и фил од жолчки, со декоративен изглед и посебен вкус.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10-12 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

**Состојки:**

**За ПАДОБРАНЦИТЕ ќе ви треба:**

- 2 белки
- 200 грама шеќер во прав
- 2 лажички сок од лимон
- 220 грама ситно мелени ореви

**За КРЕМ ќе ви треба:**

- 2 жолчки
- 80 грама шеќер во прав
- 60 грама путер

### Чекор 1

Најпрво смелете ги оревите.

Во сад за матење ставете ги белките и матете ги со миксер. Постепено додавајте го шеќерот, лимонскиот сок и на крај мелените ореви. Убаво промешајте ја смесата. Доколку е многу течна, зависно од големината на јајцата, додајте уште малку мелени ореви.

### Чекор 2

Смесата ставете ја во шприц и редете ги на хартија за печење.

Сушете ги на тивко во рерна на 100 степени околу 30 минути. Треба да ја задржат бојата. По печењето оставете ги сосема да се оладат.

### Чекор 3

За кремот во сад изматете го путерот и шеќерот во прав. Жолките додавајте ги една по една се' додека смесата не се изедначи.

### Чекор 4

Спојувајте по две форми со крем на средина и сервирајте.



### Совет

Падобранците се вака многу декоративни, но доколку немате шприц, можете да вадите топчиња со мала лажичка.

### Користени производи:



Статичен миксер



Рачен блендер



Ростер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)