



## Валентајн колачи за вљубени

За сите вљубени, Фичо ќе приготви вкусен кремав колач со готов пандишпан. Лесен и брз рецепт за да го изненадите партнерот, совршен дури и за оние кои се почетници во кујна.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

### Состојки:

- готов пандишпан

### За КРЕМ ќе ви треба:

- 4 белки
- 6 лажици шеќер
- малку рум
- 250 грама маскарпоне

### За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 300 грама млечно чоколадо (може и бело)

### Чекор 1

Од готовиот пандишпан исечете форми со модла за колачиња. Количината на колачињата и пандишпанот е по ваша желба.

### Чекор 2

За кремот изматете ги белките со шеќерот и додадете рум за да го оформите вкусот.

Оставете го кремот во фрижидер да се зацврсне.

Извадете го од фрижидер и додадете го маскарпонето.

Измешајте ги убаво да се соединат.

### Чекор 3

Филувајте ги колачите: пандишпан, фил, пандишпан. Големината на колачите е по ваша желба.

### Чекор 4

Расопете го чоколадото, колачите наредете ги на решетка и прелејте ги со чоколадо.

Можете да користите и бело чоколадо по желба.

### Чекор 5

Сервирајте.



### Совет

Доколку сакате колачите можете да ги декорирате со чоколадни трошки, срциња, или по ваша желба.

### Користени производи:



Сад за сос



Рачен миксер



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