



Ванилицы со ореви и мармалад

Ванилицы со маст, лимон и павлака, валкани во ореви, а потоа споени со омилиниот мармалад. Ова ветува рецепт за успех!



Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 100 грама маст на собна температура
- 100 грама шеќер
- 1/2 пакување ванилин шеќер
- 1 јајце
- 1 лажица кисела павлака
- сок и ситно рендана кора од 1/2 лимон
- 200 грама брашно

За ЛЕПЕЊЕ ќе ви треба:

- 4 - 5 лажици мармалад од кајсии
- 1 - 2 лажици шеќер

Ќе ви треба и:

- 1 белка за премачкување на колачите
- 100 грама крупно мелени или толчени ореви

Чекор 1

Изметете ја маста со миксер заедно со шеќерот, ванилата, јајцето и жолчката, матете додека стане пенесто. Чувајте ја белката од јајцето за подоцна.

Додајте ја киселата павлака, 2 лажици сок од лимон и изметете добро да се соедини.

Во брашното измешајте ја ренданата кора од лимон, па додајте го во претходната смеса. Замесете мазно тесто кое не се лепи.

Чекор 2

Подгответе се за обликување и печење на колачите. Загрејте ја рерната на 180 степени.

Белката ставете ја во еден мал длабок сад. Не ја матете.

Дел од оревите ставете во еден плиток сад. Не ги ставајте сите ореви одеднаш, затоа што ако примат влага од тестото, нема да се лепат за колачите.

Чекор 3

Од тестото правете мали топчиња, во зависност од тоа колку мали ќе ги правите, ќе добиете околу 40-60 топчиња. Спуштајте ги топчињата во белката, извалкајте ги во оревите и редете ги на плитката тава.

Не мора да се многу раздвоени, не нараснуваат многу во печењето. Печете ги 15 - 20 минути, сосема малку да заруменат.



Чекор 4

Во меѓувреме подгответе го мармаладот за лепење на колачите.

На средно силен оган ставете го мармаладот со шеќерот во Садот за сос да зоврие, па кратко варете го мешајќи да се растопи шеќерот.

Ние употребивме мармалад од кајсии, но вие може да употребите било каков, според вашиот вкус.

Чекор 5

Откако малку ќе се изладат печените колачи, со малку жежок мармалад спојувајте по 2 колачиња.

Сервирајте и уживајте во овој класичен десерт.

Ако случајно ви останат колачиња за наредниот ден, чувајте ги во добро затворена кутија.

Совет

Ова е постар рецепт за домашни колачи, некаде од пред педесетина години.

Вклучува секојдневни состојки, но дава исклучително богат вкус на задоволство на сите!

Користени производи:



Сет тави за пица



Сад за сос

delimano®

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