

Brzi i fini sladoled-kolačići koje će obožavati cijela obitelj!

Ukusni i vizualno vrlo efektni sladoledni kolačići pripremaju se jednostavno i brzo, a razveselit će svu djecu. I one koji se tako osjećaju

Sastojci:

Biskvitno tijesto:

- 100 g maslaca
- 50 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 2 jaja
- 100 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli

Ostalo:

- 200 g čokolade za umakanje kolačića
- šarene jestive mrvice za dekoraciju

Priprema: Odvojite bjelanjke od žutanjaka. Bjelanjcima dodajte prstohvat soli i izmiksajte ih dok ne dobijete čvrsti snijeg. Omekšali maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom i vanilin šećerom. Zatim dodajte žutanjke pa sve još kratko izmiješajte. Dodajte prosijano brašno i prašak za pecivo. Ako vam je smjesa pregusta dodajte 1-2 žlice mlijeka. Na kraju pažljivo umiješajte snijeg od bjelanjaka. Zenker kalup za sladoled kolačiće namastite i lagano pobrašnite ili posipajte krušnim mrvicama. Smjesu ravnomjerno rasporedite u udubine kalupa, nemojte ih prepuniti. Sladoled kolačiće pecite otprilike 10 minuta na 175 °C. Pečene kolačiće ostavite 10 minuta da se hlade u kalupu, a zatim ih pažljivo izvadite iz kalupa i u svaki stavite po jedan štapić.

Čokoladu (bijelu, tamnu ili mliječnu) otopite na pari ili laganoj vatri. Kolačiće pažljivo prelijte čokoladom i slažite ih na masni papir. Kolačiće spremite u hladnjak na 10-15 minuta da se čokolada stisne, a zatim kolačiće prošarajte s još malo otopljene čokolade i ukasite šarenim mrvicama. Ja sam za šaranje koristila mliječnu čokoladnu,

a tamnu za umakanje tako da se razlikuju jedna od druge. Vi ako želite možete kolačiće posipati šarenim mrvicama odmah nakon što ih umočite u čokoladu, ne morate ih nužno dodatno šarati čokoladom. Kolačiće poslužite djeci ili onima koji se tako osjećaju i gledajte kako uživaju!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)