

## Uskršnje košarice s bijelom čokoladom i jagodama

Zalogajčići od prhkog tijesta rado su viđen desert na svakom stolu. Isprobajte ovaj jednostavan recept za ukusne kolačiće od prhkog tijesta s dodatkom jagoda i bijele čokolade, sigurno će vam se svidjeti...

### Sastojci:

#### Prhko tijesto:

- 150 g glatkog brašna
- 100 g hladnog maslaca
- 25 g šećera u prahu

#### Krema od bijele čokolade:

- 100 g bijele čokolade
- 3 žlice slatkog vrhnja
- naribana korica ½ limuna

**Priprema:** U zdjeli pomiješajte brašno, šećer u prahu i maslac. Maslac razmrzite prstima u brašnu i mjesite sve sastojke dok ne dobijete glatko tijesto. Zamotajte tijesto u prozirnu foliju i ostavite sat vremena u hladnjaku. Ohlađeno tijesto razvaljajte na debljinu od cca 5 milimetra pa rezačem za kekse izrezujte cvjetiče. Zenker kalup za mini muffine namastite i lagano pobrašnite. cvjetiče od tijesta pažljivo umetnite u utore kalupa. Pecite ih 5-6 minuta na 180°C, dok lagano ne porumene.

Pečene košarice pažljivo izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade. U ohlađene košarice ulijte ganache od bijele čokolade i malo krokanta od lješnjaka (ili sitno sjeckanih lješnjaka). Ganache pripremite klasičnom metodom – slatko vrhnje i bijelu čokoladi zagrijavajte na laganoj vatri dok se čokolada na otopi. Po želji kremu aromatizirajte s malo limunove korice. Kolačiće ukasite jagodama i spremite u hladnjak do posluživanja.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook:** [Slatki svijet](#)

