

Plavi kolaÄti

Veoma jednostavni za napraviti a opet tako ukusni!

- 1** 1. U posudu staviti polovinu koliÄine ÅjeÄtera i Å¼umanca, pa dobro umutiti.
- 2**
- 3** 2. Dodati mleko, ulje, braÄino sa praÄkom za pecivo i kakao.
- 4**
- 5** 3. IzmeÄjati i sipati u nauljen i braÄinom posut pleh i peÄti na tihoj vatri 15 minuta.
- 6**
- 7** 4. Posebno umutiti belanca i pri kraju muÄtenja dodati preostali ÅjeÄter.
- 8**
- 9** 5. Kad se dobije Ävrst sneg umeÄjati paÅ¼ljivo mlevene orahe i narendane jabuke.

Sastojci:

- jaja 4
 - braÄina 200 g
 - ÅjeÄtera 400 g
 - Åj oljica ulja 1,5
 - ÄaÄja mleka 1
 - kaÄiÄice kakaa 2
 - mlevenih orahe 100 g
 - kesica praÄka za pecivo 1
 - jabuke srednje veliÄine 4
- ZA PRELIV:
- bele Äokolade 100 g
 - margarina 100 g
 - plava boja za kolaÄe

10

11 Glizme Ājati i sipati preko polupeĀenog testa.

12

13 ĀspeĀiti do kraja na umerenoj temperaturi.

14

15 Margarin otopiti i pomeĀjati sa Āokoladom i vrlo malo plave boje za kolaĀe.

16

17 Preliti kolaĀ svetloplavom glazurom i iseĀiti na kocke.

Napomena:

Prijatno!