

Herovke

Za 12 komada

Testo

2 jaja
10 kašika brašna
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
kašika šećera u prahu
0,2 dl rakije
ulje za prženje

Preliv od čokolade

200 g čokolade
20 g margarina
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraščića

Preliv od voća

300 g smrznutih malina
4 kašike šećera
10 g želatina

Dekoracija

50 g mlevenog lešnika

Način pripreme

1. Testo: zamesiti testo od brašna, jaja, rakije, soli i šećera. Prekriti testo providnom folijom, pa ga ostaviti na sobnoj temperaturi da se malo odmori.
2. Voćni preliv: u šerpi na umerenoj vatri ušpinovati maline i šećer. U malo vode rastopiti šećer i ubaciti u dobijeni sos od malina. Kuvati još minut –dva. Procediti kroz cediljku da bi dobili sos glatke strukture. Ostaviti da se prohladi.
3. Čokoladni preliv: rastopiti čokoladu na pari sa malo margarina i dodatkom morskog oraščića. Prohladiti.
4. Testo iseći na 12 komada i razvući oklagijom što je moguće tanje. Istanjeno testo iseći na trake širine oko 1 cm. Ostaviti da se prosuši par minuta.
5. Obmotati testo oko 3 prsta napraviti ružu ili testo ubaciti u posebnu kutlaču za herovke, pržiti u dubokom zagrejanom ulju dok ne postanu hrskave ili dobiju žutu boju.

6. Pržene prohladene herovke, polovinu, umakati u čokoladni sos i posuti sa mlevenim lešnikom, a ostatak umakati u sos od maline. Servirati.