Kineski kolačići sudbine

Za 20 komada

3 belanca
60 g brašna
60 g šećera u prahu
50 g otopljenog margarina
rendana kora limuna
prstohvat soli

Način pripreme

1. Zagrejati pećnicu na 180 stepeni. Na papiru za pečenje, grafitnom olovkom isrtati krugove prečnika 8 cm.

2. U dubokoj činiji umutiti belanca i so u čvrst sneg. Dodati šećer, brašno, margarin i koru od limuna, pa smesu dobro umutiti. Ostaviti je da odstoji 20 minuta.

3. Papir sa iscrtanim krugovima staviti na ravan pleh. Na krugove staviti po 1 ½ kašičicu smese, pa je ravnomerno rasporediti unutar ivica kruga. Staviti pleh u zagrejanu pećnicu i testo peći 5 minuta, odnosno dok ne dobije zlatno-žutu boju.

4. Odmah po vađenju pleha iz pećnice, pažljivo odvojiti testo sa papira. Presaviti krugove na pola i pre sastavljanja ivica ubaciti papirić sa porukom u kolačić. Zatim preko ivice šerpe presaviti ravnu stranu “polumeseca”.

SAVET: Najbolje je peći svega po nekoliko budućih kolačića, jer se testu pri hlađenju gubi elastičnost. Ako je testo lomljivo, dogrejati ga u vrućoj pećnici i ponoviti postupak formiranja kolačića.