

Nevetes

Testo

500 g brašna
220 g šećera
80 g margarina
3 jaja
rendana kora limuna
rendana kora pomorandže
sok $\frac{1}{2}$ pomorandže
1 kašičica karamel-vanila šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice mlevenog đumbira

Preliv

3 kašike šećera
1 pakovanje mix-crvenog voća
1 kašičica želatina u prahu

Način pripreme

1. Napraviti testo: Pomešati šećer i margarin, dodati rendanu koru od limuna i pomorandže, karamel-vanila šećer i mleveni đumbir.
2. Promešati mikserom da se sjedini, dodati jaja i umutiti. Na kraju dodati u masu brašno i sok od cedjene pomorandže. Uviti testo u providnu foliju i ostaviti u frižider 1 sat da odstoji.
3. Na obrašnjavljenu površinu sipati testo i rukom odvojiti parčiće oko 50 g težine. Formirati brodiće.
4. Uključiti rernu na 180 stepeni. U pleh staviti papir za pečenje, na njega brodiće i peći 20 minuta dok ne porumene.
5. Preliv: šećer i voće staviti u šerpu, prokuvati. Rastopiti kašičicu želatina sa nekoliko kašičica hladne vode, sipati u prokuvano voće, mešati dok se smesa prohladi, pa sipati preko brodića.