

Sitni posni slavski kolači

Kajsija bombe

100 g mlevenih oraha
150 g mlevenog keksa
4 kašike pekmeza od kajsija
1 kašika karamel vanile

Glazura

150 g čokolade za jelo i kuvanje
2 kašike ulja

Dekoracija

50 g oraha
100 g suvih kajsija

Način pripreme

U mleveni keks sipati karamel vanilu i sjediniti sa mlevenim orasima. Umesiti sa pekmezom od kajsija. Rukama oblikovati loptice. Istopiti čokoladu sa malo ulja i umočiti svaku kuglicu. Ređati na pek papir i posuti seckanim orasima i na trake iseckanim suvim kajsijama. Kada se stegne čokolada mogu se služiti.

Nugat gnezda

100 ml vode
100 g šećera
75 g margarina expert
50 g čokolade za jelo i kuvanje
125 g mlevenog keksa
100 g mlevenih pečenih lešnika

Ganaš punjenje

75 ml slatke pavlake (biljne)
50 g čokolade za jelo i kuvanje

Dekoracija

100 g lešnika

Način pripreme

Oljuštite lešnik od ljuske i sameljite u secku. U veću šerpu sipati vodu, šećer, ubaciti margarin i izlomljenu čokoladu. Zagrevati na srednjoj vatri uz mešanje dok se sve ne otopi. Kad proključa kuvati još 2-3 minuta, pa skinuti

sa vatre. Ubaciti mleveni keks i samlevene lešnike u pripremljenu masu. Dobro izmešati, pa ostaviti da se masa potpuno ohladi u frižideru.

Kada se smesa ohladi i stegne formirati najpre kuglice, pa na sredini kuglice prstom ili drškom varjače napraviti malo udubljenje, tako da kuglica poprimi izgled gnezda.

Za punjenje napraviti ganaš (može i dan ranije). Sipati slatku pavlaku u šerpicu i zagrejati je skoro do vrenja. Skloniti sa vatre i ubaciti čokoladu izlomljenu na kocke. Žicom dobro izmešati dok se sva čokolada ne otopi i dok se ne dobije glatku finu čokoladnu kremu. Staviti u frižider da se skroz ohladi i stegne. Ohlađenim ganaš kremom napuniti dresing kesu i napuniti gnezda. Napunjena gnezda ukrasiti seckanim lešnicima.



Susam dukati

100 g susama
100 g meda
60 g čokolade za jelo i kuvanje
75 g margarina expert
100 g mlevenog keksa
50 g oraha
100 g kandiranog voća

Način pripreme

U šerpicu staviti med, izlomljenu čokoladu i margarin i zaagrevati na srednjoj vatri uz mešanje dok se sve ne otopi i sjedini. Ubaciti mleveni keks, tostiran susam i seckane orahe i sve dobro sjediniti. Izliti smesu na

pek papir i razvući u pravougaoni oblik. Po sredini poređati kandirani ananas, papaju i pomelo i napraviti rolat. Ostaviti da se stegne u frižideru. Kad se stegne iseći i poslužiti.

Šareni trijagl

1 čaša soka od pomorandže
400 g mlevenog keksa
500 g džema od jagode
2 banane
200 g kokosa
100 g čokolade za jelo i kvanje

Dekoracija

100 g kandiranog voća

Način pripreme

U sok od pomorandže umakati keks i ređati u pravougaoni oblik na pek papiru. Namazati džem od jagode, još jedan red keksa umočenog u sok. Banane izgnječiti i sjediniti sa kokosom, ubaciti i seckanu čokoladu. Namazati masu preko keksa. Poređati još jedan red keksa. Na vrh namazati džemom od jagode i posuti kokosom. Iseći na pravougaonike veličine jednog keksa, a zatim dijagonalno kako bi se dobili trouglovi. Ukrasiti kandiranim ananasom, pomelom i papajom.