

Išleri

<http://kruhai.blogspot.com/2013/12/isleri.html>

za tijesto:

140g maslaca
200 glatkog brašna
70g šećera u prahu
1 žumanjak
2 žlice gorkog kakaa

za kremu:

2 jaja
80g šećera
75g maslaca
vanilin šećer ili 1 žlica ekstrakta vanilije

za glazuru:

50g čokolade

Od brašna, maslaca, šećera, žumanjka i kakaa umijesite tijesto. Ostavite ga pola sata u hladnjaku, pa razvaljate na oko pola cm debelo i i kalupom ili manjom čašom izrežite manje kolutiće. Najbolje je razvaljati ga između papira za pečenje i prozirne folije. Na pleh stavite papir za pečenje te poslažite kolutiće. Pecite oko 10 minuta na 150°C.

Za kremu u porculanskoj posudi izmiješajte jaja, šećer i vanilin šećer te kuhajte na pari uz neprekidno miješanje dok se ne zgusne. Ohladite kremu te u ohlađenu umiješajte pjenasto izrađeni maslac.

Pečene išlere ohladite, premažite kremom i spajajte ih dva po dva.

Ukrasite otopljenom čokoladom.

Čuvajte ih u limenoj ili plastičnoj kutiji na hladnom.

