

Oranž minjoni

za oko 30 komada veličine 3×3 cm

Sastojci:

- 6 jaja
- 6 kašika (~ 100 g) šećera
- 6 kašika (~ 110 g) brašna
- 2 ravne kašičice praška za pecivo

- rum, za premazivanje korica
- džem od narandže i džem od višnje
- 250-300 g bele čokolade
- 6 kašika ulja

Priprema:

Upalite rernu da se greje na 180°C. Dva velika pleha od rerne obložite papirom za pečenje.

Prosejte brašno zajedno sa praškom za pecivo. Odvojite belanca od žumanaca. Umutite belanca u čvrst sneg postepeno dodajući šećer. Ubacite žumanca u belanca i lagano izmešajte. Isto uradite i sa brašnom. Masu podelite na dva jednaka dela. Sipajte u pripremljene plehove i ravnomerno rasporedite. Pecite do 10-ak minuta ili dok kore dobiju finu žutu boju i prestanu da budu lepljive na dodir. Prebacite na rešetku da se hlade. Kada se kore ohlade, isecite krajeve kako biste dobili što pravilniji oblik. Podelite kore na 2 dela, tako da na kraju imate 4 kore, ali ostavite ih na papiru radi lakšeg rukovanja.

Prvu koru četkicom lagano i u tankom sloju premažite sa rumom. Premažite sa džemom od narandže u tankom sloju. Stavite drugu koru, odlepите papir, namažite sa rumom pa sa džemom od narandže. Ponovo kora, rum, i džem od višnje. Stavite poslednju koru i premažite je sa rumom. Pokrijte papirom pa stavite nešto teže preko, tipa dasku za sečenje, da se kolač izravna. Posle nekih pola sata oštirim nožem isecite kolač na kockice 3×3 cm. Poređajte na tacnu i ostavite u frižider da se ohlade.

Otopite belu čokoladu sa uljem na laganoj vatri. Ako smesa bude gusta dodajte još ulja dok ne dobijete dovoljno retku glazuru da možete da umačete kockice. Svaku kockicu ubacite u čokoladnu glazuru, i uz pomoć viljuške izvadite, malo ocedite od viška i ređajte na papir. Kada sve kockice obložite čokoladom, dekorišite po želji, pa vratite u frižider i ostavite da se glazura stegne. Kasnije, isecite višak glazure, poređajte na tacnu i poslužite.

Par napomena:

- Umesto ruma, ako ne želite alkohol u kolaču, korice možete premazati ređim šećernim sirupom. Nije potrebno nikakvo extra natapanje, nego čisto da dobiju šmek.
- Korisite džem koji volite, takođe možete koristiti samo jednu vrstu džema, ali gledajte da bude neki fin i aromatičan.