



Minjoni

Chef Dagmar Čehovin

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz jajc, 150g sladkorja in moke ter limonine lupinice naredimo biskvitno testo in ga spečemo na pekaču obloženem s peki papirjem 30x35, 15 minut na 170 stopinj. Z izsekačem izrežemo iz ohlajenega biskvita ovalne minjone. Sladko smetano stepemo s 50g sladkorja in kremfiksa, med stepanjem dolivamo 50g stopljene čokolade. Pripravljeno kremo nadevamo v model za minjone, ki smo ga predhodno napolnili z izrezanimi biskvitnimi minjoni. Kremo poravnamo po modelu in postavimo za 30 minut v hladilnik, da se krema strdi. Preostalo čokolado stopimo in dodamo 3 žlice olja. Stopljeno čokolado prelijemo čez ohlajene minjone, poravnamo z lopatko ter minjone takoj vzamemo iz modela, pomagamo si z potiskičem, ki je namenjen za izdelavo minjonov. Minjone damo v košarice in jih na pladnju ohladimo. Ohlajene poljubno porišemo. Model za minjone kupite v slaščičarski trgovini.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 jajca
- 150 g moke
- 200 g sladkorja
- 1 kremfix
- 200 ml sladke smetane
- 3 žlic oljčnega olja
- limoni lupina
- 200 g temne čokolade za oblivious