



TESTO

- 100 g maslo
- 200-250 g moka
- 1 jedilna žlica kisle smetane
- 1/3 čajna žlica soli
- 100 g sladkor v prahu
- 1 jajca
- različne živilska barva

barvice za pojest

Chef Polonca Sotenšek Ferme

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Penasto umešamo maslo in sladkor. Dodamo rumenjaki, kisló smetano, vanilijev sladkor in sol.

Dodamo presejano moko po delih, nekaj manj kot 250 g. Testo mora biti mehko, elastično in se ne lepi. Razdelite testo na 2 dela: 1/3 in 2/3.

Večji kos razvaljamo na 15 x 15 cm kvadrat, pokrijemo s folijo za živila in postavimo za eno uro v hladilnik

Manjši kos razdelimo na toliko delov, kot imamo različnih barv za živila. Umešamo v testo po navodilih iz barv za živila.

Testo vzamemo iz hladilnika, testo z barvo pa »povajamo« v tanke »črve«... saj so mišljene kot barvne »minice« za barvico.

Testo iz hladilnika razrežemo na število različnih barvic, vsak trak testa naj bo širok približno 3 cm. Premažemo jih z razžvrkljanim jajcem.

Na vsak posamezen trak položimo »barvno minico« in jo res previdno zavijemo. Belo testo se ne sme nikjer strgati ali narediti luknja.

Svinčnike ponovno premažemo z razžvrkljanim jajcem. Položimo na peki papir v pekač in pečemo pri 200 stopinjah 15-20 minut.

Šele ko se popolnoma ohladijo, jih z nožkom »ošilimo«...