



POSNI DOMAĆI KOLAČI

- 1. Cica-moce:** Posni kolač u obliku kuglice napravljen od smese posne crne čokolade, meda, seckanih oraha, i korn fleksa. Ceo preliven crnom posnom čokoladom.
- 2. Cimet rolat:** Smesa od posnog keksa, cimeta, posne čokolade i suvog grozđa, zavijena u oblandu.
- 3. Oblanda u dve boje:** Kolač od tamnije i svetlije smese mlevenog posnog keksa, mlevenog oraha, kakao-a i kokosa, raspoređenih između oblandi i sečen na duže štanglice.
- 4. Posna crna bajadera:** Sitan kolač sačinjen u dva sloja od mlevenog pečenog lešnika, oraha, posne čokolade i keksa. Glaziran posnom crnom čokoladom.
- 5. Posni snikers:** Štanglica od mlevenog posnog keksa, pečenog kikirikija, posne crne čokolade, glazirana posnom belom čokoladom.
- 6. Posne čoko kocke:** Sočan sitan kolač od mlevenog posnog keksa, oraha, posne crne čokolade sa kojom je i glaziran, i dekorisan belim zvezdicama.
- 7. Posni voćni rolat:** Rolat u oblandi od smese mlevenog posnog keksa uz obilan dodatak mlevene smokve i brusnice.
- 8. Posni kokos rolat:** Rolat sa tamnom koricom sačinjenom od posne crne čokolade, oraha i posnog keksa, filovan belim kokos filom.
- 9. Posno svekrvino oko:** Cela smokva, punjena jezgrom oraha, obložena smešom posnog keksa, mlevenog oraha i posne čokolade. Prelivena posnom čokoladom pa sečena na četvrtine zbog dekorativnog izgleda.
- 10. Posna smokva bajadera:** Kolač na oblandi, sačinjen od prvog dela od mlevenih smokvi, a drugog od oraha, posnog keksa i posne crne čokolade, glaziran belom posnom čokoladom.



11. Posne bele kuglice: Kuglice od mlevenog posnog keksa, oraha, lešnika I posne crne čokolade. Cele prelivene belom čokoladom I dekorisane tankim linijama crne posne čokolade.

12. Posne korpice sa brusnicom: Dekorativni kolač u papirnoj korpici od smese posne čokolade, keksa I oraha, dekorisan belom posnom čokoladom I brusnicom.

13. Punjena urma: Urma punjena celim bademom, obložena smešom posne čokolade, prelivena crnom posnom čokoladom.

14. Rozen torta: U obliku sitnog kolača, od 10 tankih rozen korica, filovanih kuvanom smešom od oraha I prelivena roze fondanom.

15. Susam rolat: Rolat sačinjen od smese ratluka, istopljene posne čokolade I pečenog susama.

16. Voćna štanglica: Voćni kolač između dve oblane sačinjen od mlevene smokve, suve kajsije I oraha.

