Рецепта за елхичка/ кошер (около 60 бр.) за формичка с кат. №1003860

Елхички/Кошери (Тестото не се пече**)**
300 г смлени орехи
300 г пудра захар,
1 белтък
1 супена лъжица (тъмен) ром
(малко зелена хранителна боя, ако ще се правят елхички)

Смесете съставките, омесете тестото, оставете да се охлади в хладилника и направете кухи елхички/кошери с помощта на формичката, както е показано във видеото.

Традиционен пълнеж
200 г масло
1 ванилова захар (20 г)
2 яйца
2 с. л. кристална захар
1 с. л. тъмен ром
Маслото се разбива с ваниловата захар. Яйцата се разбиват с кристалната захар на водна баня, докато се сместа се сгъсти, след това свалете от котлона и разбийте още докато **изстине**. Смесете леко двата компонента, като добавите ром. Добавете шепа смлени орехи или натрошени бисквити, по желание. С готовата смес напълнете елхичките/кошерите с чаена лъжичка. Съвет: сложете малко количество мармалад от касис във върховете на кошерите преди да ги напълните с масления крем.

Пълнеж от ванилов крем
125 г масло
100 г захар
Ванилов крем от 250 мл мляко и 100 г захар и малко нишесте ванилия
2-3 с. л. тъмен ром
Разбийте маслото със захарта и след това леко разбъркайте в **охладения ванилов** крем и ром. Напълнете елхичките/кошерите с помощта на пош.

Бисквитени кръгове за основа
140 г обикновено брашно
100 г масло
40 г пудра захар
1 жълтък
Замесва се тесто, завива се със стреч фолио и се оставя за един час в хладилник. Разточете тестото прибл. 3 мм дебелина и изрежете кръгове с формичката. Печете в фурна до порозовяване. Използвайте охладените кръгове, за да затворите пълнените елхички/кошери.

Може да декорирате с шоколадова или захарна глазура и да украсите по желание.