

Japanski vetar (2)



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **9** belanaca
- **600 g** šecera
- **3 kašike** limunovog soka ili sirceta

Fil:

- **9** žumanaca
- **200 g** šecera
- **4 dl** mleka
- **4 kašike** brašna
- **125 g** putera
- **300 g** oraha
- šlag

Priprema

Kore: Umutiti 3 belanca sa 200 g šecera i 1 kašikom limunovog soka u cvrst sneg. Peci na pek papiru na 180 C, 30 minuta. Napraviti 3 ovakve kore. Fil: 5 žumanaca umutiti sa 5 kašika šecera, 4 dl mleka i 4 kašike brašna. Kuvati na pari. Kada se zgusne dodati u toplo 300 g mlevenih oraha i ohladiti. 4 žumanca umutiti sa 125 g putera i 125 g prah šecera i tome dodati ohlaene orahe. Filovanje: Filuje se kora, fil, šlag, sledeca kora i tako redom. Gornju koru ukasiti šlagom.

Savet