Slavicina ružicaa :)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10**belanaca
- **500 g**šecera
- **1 kašika**sirceta

Fil:

- **1 l**mleka
- **10**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **2**vanile
- **5 kašika**gustina
- **5 kašika**brašna
- **200 g**cokolade
- **150 g**mlevene plazme
- **1**margarin
- **400 g**šlaga
- **10**bananica

Priprema

Koru napraviti: 10 belanaca, pola kg secera umutiti i dodati jednu kašiku sirceta, zagrejati rernu na 250 stepeni, kada pocneš da mutis smanjiti rernu na 150 stepeni, i peci koru 1,5 h dok se ne osuši.

Fil: U jedan litar mleka skuvati 10 žumanaca 10 kašika šecera, 5 vanila, 5 kašika gustina, i skuvati krem. Podeliti na dva dela u polovinu staviti 200 g cokolade, 150 g mlevene plazme i jedan margarin. U drug polovinu umutiti jedan margarin sa 250 g šecera u prahu.

Raspored filovanja: bela kora, crni fil, pa seckane bananice, žuti fil i odozgo šlag.

Savet