

Polumeseci (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I deo:

- **150 g**šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**masti
- **75 g**brašna
- **4**belanca

II deo:

- **4**žumanca
- **150 g**šecera

III deo:

- **150 g**mleveni orasi
- **1** šoljicamleka
- **150 g**šecera
- **70 g**margarina

Za posipanje:

- **150 g**mleveni oraha

Priprema

I deo: Umutiti mast sa šećerom. Kada je dobro umuceno dodati brašno, mlevene orahe i sneg od belanaca. Staviti da se zapece. II deo: Umutiti žumanca sa šećerom. Kada je dobro umuceno istresti na prvi deo kada se malo zapece i ispeci do kraja na 200 stepeni.

III deo: na tihoj vatri prokuvati u mleku šećer i orahe. Kada se ohladi umutiti margarine u to i na peceno testo istresti. Od gore posuti mlevenim orasima. Kada sa ohladi, čašom vaditi polumesece.

Savet