

After eight sa makom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Bela kora:

- 3 belanceta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikeulja

Mak kora (x2):

- 3 belanceta
- 3 kašikešecera
- 5 kašikenemlevenog maka
- 2 kašikebrašna

Krem:

- 500 ml mleka
- 1 puding od vanile
- 6 žumanca
- 7 kašikašecera
- 200 g margarina
- ekstrat od mentola

Dekoracija:

- 100 gšlaga
- 1,5 dlmleka

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca, dodati šećer i mutiti da se dobije cvrst sneg, dodati brašno i ulje, promešati i sipati u okrugli kalup, precnika 24 cm, obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 150 stepeni i peci koru dok ne porumeni. Odvojiti belanca od žumanca, dodati šećer i mutiti da se dobije cvrst sneg, dodati brašno i mak, promešati i sipati u okrugli kalup, precnika 24 cm, obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 150 stepeni i peci koru dok ne porumeni. Postupak ponoviti još jednom da se dobiju dve crne kore. Umutiti žumanca sa pudingom. U mleko staviti šećer pa kuvati. Kada mleko pocne da kljuca sipati rastvorena žumanca sa pudingom i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Kad se ohladi dodati umuceni margarin i ekstrakt od mentola. Slaganje: mak kora – fil – bela kora – fil – mak kora – tanak sloj fila - šlag.

Savet