

# **Rajska ptica**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za I koru:**

- **150** gmargarina
- **150** gšecera
- **1**jaje
- **4** kašikemeda
- **400** gbrašna
- **1**prašak za pecivo

### **Za II koru:**

- **4**jaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna

### **Za fil:**

- **500** mlmljeka
- **4** kašikebrašna
- **2**vanilin šecera
- **1**margarin
- **250** gšecera u prahu

## **Priprema**

Zamijesiti tjesto. Podijeliti na dva dijela i ispeci na poledjini pleha oko 15 minuta obije kore.

Posebno umutiti patišpanj od jaja, šecera i brašna i ispeci.

Mlijeko, brašno i vanilin šecer se skuvaju na paru, i u hladno se doda margarin umucen sa šecerom u prahu.

Redjanje:kora od meda-fil-patišpanj-fil-kora od meda-fil i preko poprskati mljevenim orasima.

### **Savet**