

Rajska ptica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za I koru:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera
- **1** jaje
- **4 kašike** meda
- **400 g** brašna
- **1** prašak za pecivo

Za II koru:

- **4** jaja
- **5 kašika** šećera
- **4 kašike** brašna

Za fil:

- **500 ml** mlijeka
- **4 kašike** brašna
- **2** vanilin šećera
- **1** margarin
- **250 g** šećera u prahu

Priprema

Zamijesiti tijesto. Podijeliti na dva dijela i ispeci na poledjini pleha oko 15 minuta obje kore.

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

Mlijeko, brašno i vanilin šećer se skuvaju na paru, i u hladno se doda margarin umućen sa šećerom u prahu.

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

Savet