

Snežni grilijaš



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Grilijaš:

- **400 g**šecera
- **400 g**oraha

Kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **6**žumanaca
- **24 kašike**grilijaša
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja
- **1,5 kesica**praška za pecivo

Fil:

- **10**žumanaca
- **200 g**šecera
- **5 kesica**vanilinog šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1,5**margarin
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kesice**krem šlaga od čokolade
- **4 kesice**belog krem šlaga

Priprema

Griljaš: Šecer karamelizuj na laganoj vatri. Kada se potpuno otopi i dobije lepu braon boju, dodati orahe, brzo promešati i sipati u emailirani podmazani pleh. Ostaviti da se ohladi. Ohlaeni griljaš samleti na mašini za mlevenje mesa ili u coperu.

Kore: 4 belanaca umuti dobro sa 4 kašike šecera. Dodaj 2 žumanca i umuti da postane penasta masa. Na kraju dodati kašiku ulja, 2 kašike brašna, u koje je stavljeno pola kesice praška za pecivo i 8 kašika griljaša. Sipati u pleh, obložen pek paiprom i peci na temperaturi od 150 stepeni. Na isti nacin ispeci još 2 korice.

Fil: 10 žumanaca umuti dobro sa 200g šecera i 5 kesica vanilinog šecera. Mutiti dok masa ne pobeli. Staviti da se kuva na pari. Pri kraju kuvanja ubaciti 100g cokolade i mešati da se cokolada otopi. Ostaviti da se ohladi. u hladan krem ubaciti penasto umuceni margarin sa šecerom u prahu. Na kraju dodati umuceni šlag krem od cokolade. Ostatak griljaša staviti u krem i dobro promešati.

Korice se ne natapaju. Redosled filovanja: korica-fil-beli šlag-korica-fil-beli šlag-korica-fil-sa belim šlagom isfilovati celu tortu.

Savet