

Egipcanka (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 21 belanca
- 21 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 210 gmlevenih oraha

Fil I:

- 500 ml mleka
- 21 žumance
- 200 g šecera
- 3 kašike brašna
- 250 g margarina

Fil II:

- 200 g šlag krema
- 300 ml kisele vode

Fil III:

- 200 g lešnika
- 200 g šecera

Priprema

Umutiti 3 kore u četvrtast pleh od po 7 belanca, 7 kašika šecera, 1 kašika brašna i 70 g mlevenih oraha.

Fil 1: u 500 ml mleka skuvati 21 žumance, 200 g šećera, 3 kašike brašna. Kad se fil ohladi dodati umućen margarin.

Fil II: čvrsto umutiti šlag kremu sa kiselim vodom.

Fil III: 200 gr lešnika ispeci i staviti u podmazan pleh pa preliati grilijašom (istopiti 200 g šecera). Kad se ohladi dobro istucati čekićem.

Filovati: kora - fil I - fil II - posuti grilijaš - kora - fil I - fil II - posuti grilijaš - kora - fil I - fil II - grilijaš - dekoracija po želji. PRIJATNO!

Savet