

# *Indijanski šatori*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastoјci**

### **Kora:**

- **10**belanaca
- **10** kašikašecera
- **4** kašikegriza
- **300** goraha
- **1/2**margarina
- **200** geuro krema

### **Fil:**

- **1** l mleka
- **6**pudinga od vanile
- **100** gšecera u prahu
- **10**žumanaca
- **100** g cokolade za kuvanje
- **1,5**margarin
- **24**korneta
- **100** g šлага
- **1** dlkisele vode

### **Glazura:**

- **50** g cokolade
- **50** g margarina

## **Priprema**

Kora: Obložiti pleh velicine 20x30 papirom za pecenje i posuti izdrobljenim orasima, preko narndati pola margarina.

Ulupati belanca sa šecerom i dodati 4 kašike griza. Preliti preko oraha i peci na 200 C.

Prvrnuti na tacni tako da su orasi sa gornje strane. Na orahe staviti euro krem.

Fil: skuvati puding prema upustvu u 1 l mleka i ohladiti, za to vreme ulupati žumanca sa šecerom u prahu i margarinom, sjediniti sa ohladjenim pudingom.

Podeliti fil na dva dela, u jedan deo dodati istopljenu cokoladu, a drugi ostaje žut.

Puniti kornete neizmenicno žutim i braon filom. Preostali fil naneti na koru isto neizmenicno žuti i braon fil, preko staviti punjene kornete. Izmeu korneta špricem staviti umucen šlag (umutiti šlag sa kiselom vodom).

Glazura: istopiti cokoladu i margarin na pari i kašicicom preliti preko svakog korneta.

Ohladiti u frizideru. PRIJATNO!

## **Savet**