

Ciciban



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 1 kašikabrašna
- 5 kašikemlevenih oraha
- 1 kašikaprezli
- maloulja

Za fil:

- 250 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 3 jajeta
- 200 gcokolade
- 1/2 caševode
- 3 kašikešecera
- malo ulja

Priprema

Kora: umutiti jaja i šećer, pa dodati ostale sastojke. Ispeci 3 ovakve kore na pek papiriu.

Fil: Umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati 3 žumanceta. Skuvati čokoladu sa vodom, 3 kašike šećera, malo ulja. Sve to izmešati i dodati šne od 3 umucena belanceta.

Filovati: Kora, fil, kora, fil, kora, fil odozgo i okolo.

Savet