

Španski vetar (4)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanca
- **500** g šecera
- **5** kašikagriza
- **1** kašikasoka od limuna

Za fil:

- **8** žumanca
- **5** kašikabrašna
- **4** dlMoja kravica mleka
- **9** kašikašecera
- **250** g margarina
- **200** goraha

Za dekoraciju:

- **4** kesicešlaga

Priprema

Mikserom umutimo belanca i šecer, u to umešamo griz i limun. Na prevrnutom, dobro pomašćenom i brašnom posutom plehu, ispecemo koru. Isecemo na pola.

Od žumanca, brašna, mleka i šecera skuvamo fil. Kada se ohladi, dodamo margarin i orahe.

Umutimo 4 kesice šlaga sa mlekom.

Savet

Filujemo kora ,fil, šlag, kora fil, šlag. Ukрасimo šlagom.