

Japanski vetar



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 21 belance
- 30 kašika šecera
- 3 kašike sirceta

Za fil I:

- 10 žumanaca
- 1 mleka
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 250 g margarina
- 300 g mlevenih oraha

Za fil II:

- 300 g šlaga
- 3 dl kisele vode

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 2 dl kisele vode

Priprema

Ulupajte u cvrst šnel 7 belanaca sa 10 kašika šecera. Ja mutim oko 20 minuta, i na kraju dodati kašicicu sirceta. Sušiti koru sat vremena na 150 C, i još pola sata na 100 C. Na isi nacin ispeci još 2 kore.

Dok se kore peku skuvajte fil. Staviti 7 dl mleka da provri, a u preostala 3 dl umutite šecer, žumanca i brašno. Kada mleko prokuva, dodajte ovu masu i kuvajte uz neprestano mešanje. Kada se zgusne ostavite da se ohladi, a u hladno umutite margarin i dodaje melvene orahe.

Fil II: Umutite šlag sa kiselom vodom. Ja umutim zajedno i šlag za fil i za ukrašavanje pa podelim.

Filovanje: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora i šlag.

Savet