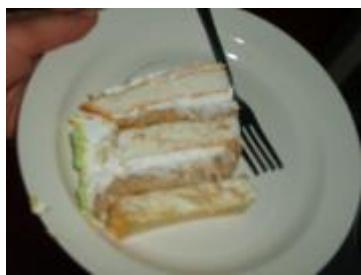


## *Japanski vetrar*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **300** min

### **Sastoјci**

#### **Za 3 kore:**

- **21**belance
- **30** kašikašecera
- **3** kašikesirceta

#### **Za fil I:**

- **10**žumanaca
- **1** lmleka
- **10** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **300** gmlevenih oraha

#### **Za fil II:**

- **300** gšлага
- **3** dlkisele vode

#### **Za ukrašavanje:**

- **200** gšлага
- **2** dlkisele 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**