

Bele lae



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **5**belanaca
- **200-250** gšecera
- **1** kašikabrašna
- **100** g kokosa
- oblanda

Za fil:

- **10**žumanaca
- **7** kašikašecera
- **2-3** štanglecokolade
- **1**margarin

Za glazuru:

- **200** gcokolade
- **1** kašikaulja
- malošecera

Priprema

Umutiti koru od navedenih sastojaka i premazati je preko lista oblane. Koru peci 1/2 h na 150 C. Peci 2 ovakve kore.

Žumanca i šecer kuvati na pari. Pred kraj staviti cokoladu. Fil ohladiti.

U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Mazati kore ovim filom. Preko preliti glazurom od cokolade.

Savet