

Francuski poljubac



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 120 gšecera
- 200 gcokolade
- 120 gmargarina
- 40 gbrašna
- 40 glešnika
- 40 gbadema
- 80 goraha
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kašikagriza
- 1 kašicicašecera u prahu
- 8 alu-korpice
- višnje

Za dekoraciju:

- šlag
- cokoladne mrvice
- cokoladni preliv

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Žumanca umutiti sa šećerom. okoladu otopiti sa margarinom, prohladiti i sjediniti sa žumancima. Dodati brašno, prašak za pecivo, mlevene orahe, lešnike i badem i lepo sjediniti mikserom.

Belanca umutiti u cvrst sneg i dodati prethodnoj smesi, ne mutiti mikserom vec rucno, drvenom varjacom. Korpice podmazati margarinom i brašnom, puniti do pola, ubaciti po neku višnju uvaljanu i griz i šecer u prahu i dopuniti još malo smesom. Peci 15-20 minuta na 200 C. Ohladiti i dekorisati po želji. Prijatno!

Savet