

## ***Greta Garbo***



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **4 kašike** brašna
- **300 gm**levenih oraha

#### **Za prvi premaz:**

- **120 g**šecera
- **50 gm**margarina

#### **Za drugi premaz:**

- **120 g**cokolade
- **120 gm**margarina

#### **Za fil:**

- **12** žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **1 dl**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 gm**margarina

## **Priprema**

Belanca i šećer mikserom umutiti, pa lagano mešajući dodavati brašno i orahe, kašiku po kašiku. Od toga peci 4 manje kore ili 2 veće, pa ih posle preseći na pola kako bi dobili 4 manje.

Peci 20-25 minuta u zagrejanj rerni na 180 C. Kada je kora gotova ostaviti je da se hladi, pa je onda seci, ako pravite dve veće.

Za prvi premaz stavite šećer da se karamelizuje na laganoj vatri, pa mu dodajte margarin. Kada se smesa izjednaci skinite sa vatre. Sada sa tako vrućom smesom premažite kore, ne morate sve utrošiti, premaz mora biti tanko nanet.

Za drugi premaz napravite od čokolade i margarina glazuru. Premažite preko kora i karamel premaza. Ostavite da se stegne.

Za to vreme kuvajte fil od žumanaca, šećera i mleka na pari. Kada se fil zgusne ostavite ga da se prohladi, i dodajte mu margarin i vanilin šećer. Mikserom sve sjedinite i premažite kore. Slobodno nanosite deblje fila. Stavite koru preko kore i odozgo premažite sa malo fila. Dekorishite po želji.

## **Savet**