

Dvorac (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 390 gšecera
- 3 kašicicealkoholnog sirceta
- 450 gpecenih oraha
- 3 kašikebrašna

Za fil I:

- 8žumanaca
- 250 gšecera
- 250 gmargarina

Za fil II:

- 1 lmleka
- 5 kesicapudinga od cokolade
- 7žumanaca
- 3 kašike šecera
- 250 gmargarina
- 250 gprah šecera
- 250 gcokolade

Za fil III:

- **500 g**šlag krema
- **350 ml**mleka

Za fil IV:

- **200 g**pečenih lešnika

Priprema

Ispici 3 kore od po 5 belanaca, 130 g šecera, 1 kašikom sirceta, 150 g seckanih, pecenih oraha i 1 punom kašikom brašna.

Fil I: Žumanca i šecer skuvati na pari. Kad se ohladi dodati umucen margarin.

Fil II: U mleko zakuvati puding od cokolade, žumanaca i šecera. Posebno umutiti margarin sa prah šecerom i rastopljenom cokoladom. Kad se fil ohladi sjediniti sa margarinom.

Fil III: Šlag kremu umutiti sa mlekom da bude gusta.

Raspored filovanja: kora - 1/3 fil I - 1/3 fil II - 1/3 šlaga - posipati 1/3 seckanih lešnika - kora dekoracija po vašoj želji.

Savet