

Najlepše želje



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za fil I:

- 18 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 g čokolade Najlepše želje

Za fil II:

- 200 g šecera
- 1/2 l mleka
- 50 g gustina
- 1/2 margarina

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šecerom, na kraju dodati orahe i dve kašike brašna. Lagano promešati i izruciti masu u pleh obložen papirom za pecenje. Na taj nacin napraviti tri kore.

Umutiti žumanca sa šecerom u prahu u krem, pa ga skuvati na pari. U ohlaen krem umutiti razraen margarin i narendati krupnije 200 g Najlepše želje cokolade.

Drugi fil pripremiti tako što ce te 200 g šecera otopiti na laganoj vatri dok se potpuno ne istopi. Posebno razmutiti gustin u mleku i dodati ga u istopljen šecer. Mešati dok ne bude gust krem i u mlako umešati pola margarina.

Filovati: Kora - fil II - fil I - kora - fil II - fil I - kora - fil II - fil I i na kraju ukrasiti šlagom po želji.

Savet

Ukus okolade izaberite po ukusu. Lino meni je najlepša sa lešnicima...