

Parfe lešnik-nes kocke



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 10 belanaca
- 15 kašika šecera
- 2 kašike sirceta

Za fil:

- 1 l mleka
- 10 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 10 žumanca
- 1 kesica instant kafe
- 100 g pecenih mlevenih lešnika
- 250 g margarina

Za ukrašavanje:

- 250 g šlaga
- 2,5 dl mineralne vode

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šećerom dok se sav šećer ne istopi i na kraju dodati 2 kašike sirceta. Koru sušiti 2 sata na 100 stepeni. Ne vaditi iz rerne dok se u istoj ne ohladi.

Umutiti žumanca sa malo mleka i brašnom. Ostatak mleka staviti da se kuva zajedno sa šećerom. U provrilo dodati umucenu smesu i mešati non-stop da ne zagori. Ohlaen fil pomešati sa margarinom i podeliti na dva dela. U jedan deo umešati kesicu kafe, a u drugi lešnike.

Filovati koru prvo filom sa lešnicima, pa filom sa kafom i na kraju tortu premazati umucenim šlagom po želji. Seci na kocke i služiti... Prijatno!

Savet

Kremaste i osvežavajuće...