

Reforma (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 28 belanaca
- 28 kašika šecera
- 700 g mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 28 žumanaca
- 300 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 g Menaž čokolade

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 300 ml kisele vode

Priprema

Kore: Belanca umutiti sa šećerom. Kada je umuceno dodati orahe, brašno, prašak za pecivo i promešati. Korice izlivati na pleh obložen masnim papirom i peci oko 15 minuta na 180 stepeni. Od ove smese ispeci 7 korica. Fil: Žumanca umutiti sa šećerom u prahu. Staviti u šerpu i kuvati na pari zajedno sa margarinom i cokoladom.

Kada se fil prohladi filovati kore. Ostaviti dva do tri sata u frižideru pa je onda ukrasiti po želji. ja sam ukrašavala sa šlagom a može i sa slatkim pavlakom i tada ce vam biti potrebno 200ml.

Savet

*** Ako želite da vam fil bude guši onda margarin stavite u ohladjen fil i umutite.