

Cvetna dolina (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike sirceta

Za fil I:

- 250 g Menaž čokolade
- 250 g margarina

Za fil II:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 4 kesice krem šlaga

Priprema

Ispeci tri kore. Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera i jednom kašikom sirceta. Sušiti kore na 150 C 45 minuta.

Fil I: okoladu i margarin istopiti i time premazati kore.

Fil II: Žumanca umutiti sa 250 g šecera u prahu i to skuvati na pari. Posebno umutiti margarin i sjediniti sa smesom kada se ohladi. Filovati: Kora, fil I, fil II, šlag. Ukrasiti po želji.

Savet

Uživajte! :)