Beli Aneo (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **5**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Za fil:

- **300 g**mlevenih oraha
- **2 dl** soka od pomorandže
- **100 gMenaž cokolade**
- **15**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **3**banane
- **1/2**soka od limuna

Ostalo:

- **300 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode

Priprema

Kora: Ulupati belenca sa šecerom u cvrst šam, pa umešati mlevene orahe i brašno. Sve lepo sjediniti i peci na 200C dok ne porumeni. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Fil: Mlevene orahe natopiti sa sokom od pomorandže, pa dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti žumanca sa šecerom pa ih kuvati na pari dok se ne zgusnu. Ostaviti da se ohladi. Magrarin umutiti pa ga spojiti sa ohlaenim žumancima. Na tanjiru ispasirati banane i preliti ih sa sokom od limuna. Nakon svega sve spojiti i sjediniti u jedan fil.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. Filovati: Kora-fil-šlag-kora-fil-šlag-kora-fil-šlag.

Savet