

Španski vetar



Sastojci

Kore:

- 12 belanaca
- 510 g šecera

Fil:

- 12 žumanaca
- 6 kašika šecera u prahu
- 4 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 250 g maslaca
- 50 g šecera u prahu
- 200 g samlevenog ili seckanog lešnika
- 2 kesice umucenog šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 170 grama šecera. Peci na temperaturi od 150 - 200°C oko 15 - 20 minuta. Napraviti 3 kore.

Umutiti penasto 12 žumanaca sa 6 kašika šecera. Dodati 4 kašike brašna i 500 ml mleka. Kuvati dok ne bude gusto i u ohla?eno dodati prethodno umucen maslac sa 150 grama šecera u prahu. U tu masu todati 200 grama pecenog i samlevenog ili iseckanog lešnika. Sve dobro izmešati. Na kraju dodati 2 kesice umucenog šlaga i lagano promešati.

Ovom masom filovati kore, premazati sa strane i odozgo.

Posebno umutiti 2 kesice šlaga i ukrasiti tortu ili posuti pecenim lešnicima.