

Januarsko sunce



težina: **srednje**

za: **15** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamniju koru:

- 7 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika sirca
- 3 kašike prezli
- 6 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za belu koru:

- 7 belanaca
- 12 kašika šecera
- 1 kašika sirca
- 4 kašike prezli

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 14 žumanaca
- 1 kesica pudinga od vanile
- 10 kašika šecera

- **100 g** mlevene plazme
- **50 g** margarina
- **6** narandži

Za dekoraciju:

- **100 g** šlaga
- **100 ml** kisele vode
- **2 štangler** rendane čokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam, dodati šećer i nastaviti mucenje. Kada se dobro umuti isključiti mikser pa dodati sirce, prezele, mleven orah i brašno. Lagano promešati i sipati u pleh obloženim pek papirom 39x36 cm. Peci na 200 C dok ne porumeni 10-ak minuta. Za belu koru umutiti belanca u cvrst šam. Dodati postepeno šećer i još malo mutiti. Isključiti mikser pa dodati sirce i griz. Peci u plehu 39x36 cm.

Za fil je potrebno da žumanca, šećer i prašak za puding umutite mikserom na najmanjoj brzini sa malo mleka. Ostalo mleko prokuvajte i zakuvajte fil na uobicajen nacin. Pustiti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa dodati hladan fil i mlevenu plazmu.

Filovati: crna kora, pola fila, bela kora, druga polovina fila, pa oljuštene, cele narandže sa zasecenim vrhom. Narandže stavite jednu do druge da se spoje. Oko narandže stavite malo fila da se izjednaci. Uvijte sve u rolat. Uvijte u foliju na sat vremena da se stegnu krajevi. Skinite foliju i dekorišite umucenim šlagom i rendanom čokoladom.

Uživajte u ukusu.

Prjatno.

Savet