

Sedmo nebo (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **9** belanaca
- **18 kašika** šecera
- **9 kašika** mlevenih oraha
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- Za fil:
- **1,5 l** mleka
- **18 žumanca**
- **370 g** šecera
- **7 kesica** vanil-šecera
- **200 g** gustina
- **375 g** margarina
- Za kugle:
- **375 g** margarina
- **3 dl** mleka
- **370 g** šecera
- **300 g** čokolade za kuvanje
- **300 g** kokosa
- **450 g** mlevenog keksa
- **5** jaja
- Za ukrašavanje:
- **6 kesica** šlaga

Priprema

Kore: Umutiti belanca i šećer, dodati mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Peci koru u namašćenom i brašnom posutom većem plehu na 200 C. Fil: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati vanil-šećer, gustin i 5 dl mleka. Dobro sjediniti pa kuvati u 1 l mleka. Kada se masa ohladi dodati margarin i sve dobro umutiti. Kugle: U veću posudu sipati mleko, šećer čokoladu i margarin. Sastojci treba da se otope, ali smesa ne sme da provri. Dodati kokos i keks sjediniti i ostaviti da se malo prohladi. Dobro umutiti jaja i sipati u prohladjenu smesu. Sjediniti sastojke i ostaviti da se masa ohladi. Oblikovati kugle velicine teniske loptice. Na donju koru sipati polovinu ohladjenog fila pa reati kugle od keksa i kokosa. Sipati na kugle preostali fil, prekriti drugom korom i ukasiti šlagom.

Savet