

Španski vetar (6)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

време pripreme: **300** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 4 belanceta
- 200 g šecera
- 1 kašika soka od limuna

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika gustina
- 1 litra mleka
- 250 g margarina
- 130 g maslaca
- 200 g mlevenih lešnika
- 100 g čokolade

Za drugi fil:

- 200 g šlaga
- 3 dL mleka

Za dekoraciju:

- **200 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **100 g**cokolade
- **1 kašik**meda
- **20 g**šecernih perlica

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Dodati šecer i neprestano mutiti sve dok se ne istopi šecer. Potrebno je negde oko 10-12 minuta. Dodati isceen sok od limuna. Lagano promešati i smesu sipati u pleh 25x35 obloženim papirom. Rernu ukljuciti na 200 C, staviti pleh i odmah smanjiti na 120 C i sušiti 1 sat. Tako napraviti još dve kore.

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati pudinge, gustin i malo mleka od 1 l. Zakuvati u preostalo mleko. U ohlaeno dodati umucen margarin i maslac. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati mleven lešnik, a u drugi istopljenu cokoladu. Šlag umutiti sa mlekom cvrsto.

Filovati: kora, fil sa cokoladom, fil sa lešnikom, umuceni šlag, kora...

Za cokoladne ruže je potrebno da 1 kašiku meda rastopite na pari i dodati cokoladu. Kad se otopi skloniti, ohladiti i oblikovati loptu. Uviti u providnu foliju i pustiti da odmara nekoliko sati.

Umesiti kao plastelin i oblikovati po želji.

Dekorisati.

Prijatno!

Savet