

Kinderlada



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **10**belanaca
- **12** kašikašecera
- **6** kašikamlevene plazme
- **4** kašika brašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za natapanja kore:

- **400 ml**mleka
- **4** kašikašecera

Za prvi fil:

- **20** žumanaca
- **300 g**šecera
- **12** kašikabrašna
- **1200 ml**mleka
- **300 g**margarina
- **200 g**mlevene plazme

Za drugi fil:

- **500 g** krem šлага
- **400 ml** mleka
- **200 g** mleka u prahu

Za dekoraciju:

- **po željicokoladne** bonbone
- **po željicokoladno** jaje
- **po željicokoladni** zeka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Dodati postepeno šecer i nastaviti mucenje. Dodati mlevenu plazmu, brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Kore se peku u šerpi od 6 litra. Ispeci 2 ovakve kore. Gotove i ohlaene kore preliti sa toplim mlekom zašecerenim.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom dok ne postanu penasta. U to razmutiti malo mleka. Preostalo mleko staviti da provri i skuvati krem. Kad se ohladi pomešati sa umucenim margarinom. Na kraju dodati preostalu mlevenu plazmu.

Za drugi fil je potrebno da umutite šlag kremu sa mlekom. Zatim dodati mleko u prahu.

Filovati: kora, pola žutog fila, pola belog fila, kora, ostatak žutog fila, beli fil. Dekorisatri po želji. Uživati u divnom kremastom i socnom ukusu. Prijatno!

Savet