

Gretaa Garboo



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Patišpanj:

- 15 belanca
- 18 kašike šecera
- 8 kašike oraha
- 4 kašike lešnika
- 3 kašike oštrog brašna

I fil:

- 15 žumanca
- 18 kašike šecera
- 10 kašike oštrog brašna
- 800 ml mleka
- 250 g margarina
- 100 g prah šecera

II fil:

- 200 g čokolade
- 200 g margarina

Ukrašavanje:

- 500 g šlag

Priprema

Umutiti penasto za I patišpanj 5 belanca i 6 kašike šecera, pa dodati 4 kašike oraha i 1 kašiku oštrog brašna. Sipati u obložen pleh i peci bez otvaranja rerne. Ispeci tako i II patišpanj, a u III dodati umesto oraha ide lešnike.

Za I fil umutiti penasto žumanca sa šecerom. Pa dodati prethodno razmuceno oštro brašno sa 400 ml mleka. Sjediniti lepo. Ostalo mleko staviti da provri na tihoj vatri pa dodati žumanca i mešati bez prestanka da ne zagori. Ostaviti fil da se ohladi.

Kada se ohladi fil dodati umucen margarin sa prah šecerom.

Za II fil stopiti cokoladu sa margarinom i premazati svaki patišpanj. Ostaviti u frižider da se cokolada stegne.

Filovati: patišpanj sa orasima - fil - patišpanj sa lešnicima - fil - patišpanj sa orasima - fil - ukrasiti šlagom.

Savet