

Snežna kraljica



Sastojci

Potrebno je:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 3 kašike ulja
- 4 kašike brašna
- pola praška za pecivo
- 3 kašike mleka

Za fil:

- 5 žumanaca
- 150 g šecera
- 3 vanil šecera (a i ne mora)
- 4 kašike gustina
- 5 dl mleka
- 250 g margarina
- 100 g čokolade

Ostalo:

- 200 g keksa
- šlaga za ukrašavanje

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u čvrst sneg, zatim dodati brašno pomešano sa pecivom i ulje pa lagano promešati sa kašikom. Smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh (ili pek-papir staviti) u zagrejanu rernu na 175 C

15min. Pecenu koru preliti sa 3 kasike mleka.

Sjediniti žumanca, šećer, vanil šećer, gustin i 2 kašike mleka pa skuvati u preostalom mleku.

Kada se dobije gusta smesa i malo ohladi dodati margarin, promešati i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati cokoladu, a drugi ostaviti kako jeste.

Kolac filovati kora - crni fil - keks (natopljen mlekom) - žuti fil, ukrasiti šlagom.

Prijatno.