Poslastina

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**slatke pavlake
- **1**želatin
- **10** žumanaca
- **300 g**šecera u prahu
- **1**margarin
- **1 pakovanje** smrznutog lisnatog testa
- **2 kesice**šlaga

Priprema

Ispeci 2 tanke kore lisnatog testa. Žuti krem: Skuvati 10 žumanaca na pari sa 100 g šecera, i u ohladjeno dodati umucen margarin sa 200 g šecera. Posebno umutiti slatku pavlaku i vec pripremljen (odstajao) želatin. Zatim u slatku pavlaku dodati fil od žumanaca i dobro izmešati. Dobijeni fil ostaviti da malo odstoji u frižideru i onda nanositi na ispeceno lisnato. Odozgo premazati šlagom i poklopiti sa drugom korom lisnatog. Prijatno!!!

Savet