

Nanukove rezy



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj:

- 5jaja
- 2žumanca
- 100 gprezli
- 100 goraha
- 100 mlbelog vina

Fil:

- 500 mlmleka
- 50 ggustina
- 5 kašikabrašna
- 2 kesicevanilin šecera
- 375 grputera ili margarina
- 350 gšecera
- 20 mlruma

Glazura:

- 200 gcokolade
- 2 kašikesvinjske masti

Priprema

Prezle natopite sa vinom i ostavite tako da odstoje par sati. Zatim umutimo mikserom 5 belanaca sa šecerom, dodadomo u to 7 žumanaca i mutimo da se masa izjednaci. Natopljene prezle pomešajte sa mlevenim orasima pa sve uspite u umucena jaja, promešajte varjacom, izlijte u namašcenu tepsiju i stavite da se pece na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Pecen patišpanj ostavite da se ohladi i samo nožem odvojte blago ivice testa od tepsije radi kasnijeg lakšeg secenja.

U malo hladnog mleka uspite šecer, vanilin šecer, gustin i brašno i sve dobro izmutite da bude rastvoreno, pa uspite u preostalo mleko koje ste zagrejali do vrenja, i mešajte dok se fil sasvim ne skuva. Vodite racuna da stvarno budete tih 20-tak minuta uz ringlu, jer fil ne sme da zagori niti da se stvaraju grudvice. Ovo je dosadno, ali neophodno.

200 g cokolade za kuvanje otopite u šerpici sa dve kašike masti. Toplu glazuru prelijte preko kolaca i vratite u frižider da se stegne. Prijatno.

Savet