

Sedmo nebo kolac



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Kore sa orasima i belancima:

- **2 listaoblade**
- **18 ravnih kašikašecera**
- **200 g mlevenih oraha**
- **6belanaca**

Za fil:

- **100 gcokolade**
- **100 gšecera**
- **250 gmaslaca ili margarina**

Za glazuru:

- **100 gcokolade**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti 3 belanceta i 9 kašika šecera u cvrst sneg mikserom najvecom brzinom. Kada se belanca dobro umute

dodavati 100 g mlevenih oraha, lagano rucno mešajuci. Rasporediti smesu na list oblance sa grube strane. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 150 stepeni oko 20 minuta. im se ispece, koru preseći na dva dela. Ponoviti postupak i sa drugom korom tako da se dobiju 4.

Dobro umutiti žumanca i šećer, da udvostruci masu i dobiju svetlo žutu boju, pa staviti na paru da se kuva. Dodati cokoladu i kuvati desetak minuta sve zajedno na pari uz cesto mešanje. Kada se ohladi sjediniti sa penasto umucenim maslacem. Filovati tako da dole bude oblada, poslednju koru obrnuti tako da oblada bude gore.

okoladu istopiti na tihoj vatri i preliter preko kore odozgo, malo narendati po želji cokolade da se stegne, u frižidideru oko 1 h pa služiti.

Savet