

Gušcije noge



Sastojci

Potrebno je:

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 3 kašike mlevenih oraha
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 4 jaja
- 200 g šecera
- 300 g cokolade za kuvanje
- 2 kašike nes kafe
- 1 maslac
- 1 tegla kompota od višanja

Priprema

Kora: Umutiti 7 belanaca, 7 kašika šecera i dodati 7 žumanaca, 4 kašike brašna, 3 kašike mlevenih oraha, 2 kašike kakaoa i prašak za pecivo.

Masu umutiti i sipati u podmazan pleh i peći. Dobijenu koru preseći da se dobiju dve kore, inace kora je tanja.

Fil: 4 jaja i 200 g šecera umutiti i kuvati na pari dok se ne dobije gušća masa.

Kada je gotovo u to dodati 150 g čokolade za kuvanje i 2 kašike nes kafe. U ohladjen fil dodati umućen maslac.

Ovim filom premazati kolac, ovim redom kora, fil, kora, fil pa preko fila staviti ocedjene višnje i preko višanja preliti još 150 g otopljene čokolade.

Kolac ohladiti i jesti.