

Orahov san



Sastojci

Tamna kora:

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 150 g mlevenih oraha
- 3 rebra otopljene cokolade
- 3 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

Svetle kora:

- 5 belanaca
- 5 kašike šecera
- 5 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

Fil:

- 10 žumanaca
- 200 g šecera
- 1 puding od vanile
- 300 g mleka
- 1 margarin
- 100 g mlevenih oraha
- 2 krem šlaga

Priprema

Tamno testo: 5 belanaca, 150 g šecera, 150 g mlevenih oraha, 3 rebra otopljene cokolade, 3 kašike brašna i pola praška za pecivo. Umutiti i ispeci koru na 200 stepeni, oko 15 minuta.

Svetlo testo: 5 belanaca, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna i pola praška za pecivo. Umutiti i ispeci koru 15 minuta na 200 stepeni.

Fil: 10 žumanaca, 200 g šecera i 1 puding od vanile umutiti. To skuvati u 300 g mleka. U ohladjeno dodati umucenog margarina 250 g i 100 g mlevenih oraha.

Na tamnu koru staviti fil, pa svetlu koru ukrasiti sa 2 šlag krema od vanile. Prijatno!