

Hristov venac



Sastojci

Za dve kore:

- 16 belanaca
- 400 g šecera
- 400 g oraha (seckanih)
- 100 g cokolade
- 4 kašike brašna

Za fil:

- 1 l mleka
- 16 žumanaca
- 150 g šecera
- 3 vanilin šecera
- 4 pudinga od vanile
- 2 margarina
- 400 g šecera u prahu
- 6 kutija šupljih cokoladnih rolera
- 400 g šlag krem beli
- 400 g cokolade

Priprema

Ispici dve kore od po: 8 belanaca, 200 g šecera, 2 kašike brašna, 200 g seckanih oraha, 50 g rendane cokolade.

Fil: Umutiti 16 žumanaca sa 150 g šecera i 3 vanilin šecera. Dodati 4 pudinga, razmucena u malo mleka. To sve skuvati u 1 l mleka. Ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti dva margarina sa 400 g šecera u prahu i spojiti sa ohladjenim filom. Podeliti na dva dela. U jedan dodati 400 g otopljene cokolade.

Posebno umutiti 100 g šlaga.

Reati: kora-žuti fil-roleri-crni fil-šlag-kora.

Za odozgo umutiti ostatak šlaga i ukrasiti po želji. Prijatno!