

Grčki kapucino



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 250 g šećera
- 100 g šećera u prahu
- 300 g mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 3 kašike gustina
- 2 pudinga od vanile
- 250 g putera (ili margarina)
- 1 l mleka
- 3 kesice kapucina

Priprema

Kore: Napraviti 3 kore od po, 5 belanaca, 50 g šećera, 100 g mlevenih oraha i 1 kašike brašna. Kore peci 35 minuta, na 150 stepeni.

Fil: Od 1 l mleka odvojiti 100 ml, a ostalu kolicinu mleka staviti da prokljuca. U 100 ml razmutiti: 15 žumanaca, 100 g šećera, 2 pudinga od vanile i 3 kašike gustina i lagano sipati u ključalo mleko, stalno mešajući. Dobro ohladiti fil. Umutiti puter ili margarin sa 100 g šećera u prahu i sjediniti sa ohladjenim filom.

Sa 2 kašike vrlele vode, razmutiti 3 kesice kapucina i dodati u fil.

Filovati kora, fil, kora, fil, kora, ostatak fila i ukasiti po želji.