Rigojanci



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 180 g šecera
- 100 g cokolade
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kašika prezle

Fil:

- 1 margarin
- 100 g cokolade
- 3 jajeta
- 250 g šecera u prahu

Priprema

Nacin pripreme: Razdvojiti žumance i belance od 6 jaja, u žumanca dodati šecer i penasto umutiti, cokoladu rastopiti i dodati u žumanca, tome dodati orahe i prezlu, a belanca izlupati cvrsti šne i sjediniti sa žumancetom i ostalim sastojcima.

Peci u djuvecu 20 x 35 standardno djuvece. Ispeci i raseci na pola, da se dobiju dve kore.

Fil: Margarin mutiti sa šecerom, da bude penasto izraen i postepeno, dodavati jedno, po jedno celo jaje. okoladu rastopiti te sjediniti sa margarinom i šecerom. Filovanje i ukrašavanje po želji. Prijatno!

Recept je poslala Kristina Kerestes, Rigojanci.