

Pravo na ljubav



Sastojci

Za kore:

- 20 belanaca
- 40 kašika šecera
- 4 kašike sirceta
- 6 kašika griza
- 10 kašika mlevene plazme

Za fil:

- 20 žumanaca
- 20 kašika šecera
- 2 margarina
- 250 g prah šecera
- 300 g mlevene plazme
- 2 kesice šlaga
- 100 g cokolade

Ostalo:

- 30 komada mancmelova

Priprema

Prva kora: Umutiti mikserom 5 belanaca sa 10 kašika šecera i 1 kašikom sirceta. Dodati 3 kašike griza, pa blago promešati varjacom. Peci koru na pek-papiru. Ispeci ovakve dve kore.

Druga kora: Umutiti mikserom 5 belanaca sa 10 kašika šecera i 1 kašikom sirceta. Dodati 5 kašika mlevene plazme, pa blago promešati varjacom. Peci na pek-papiru. Ispeci ovakve dve kore.

Fil: 20 žumanaca i 20 kašika šecera kuvati na pari. Kada se ohladi u to dodati 2 umucena margarina sa 250 g prah šecera. Dodati 300 g mlevene plazme i 2 kesice umucenog šlaga prema upustvu. Masu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati 100 g otopljene cokolade.

Filovati: Prva kora, tamni fil, druga kora, svetli fil, pa preko njega reati mancmelov, pa preko svetli fil, prva kora, tamni fil, druga kora.

Ukrasiti po želji.