

Grcka Atina



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 30 kašika šecera
- 15 kašika mlevenih oraha
- 15 kašika + 200 g mlevene plazme
- 7 kašika brašna
- 200 g šecera u prahu
- 1 kašika gustina
- 1/2 l mleka
- 2 margarina
- 200 g seckanih oraha
- 200 cokolade za kuvanje
- 1 zamrznuta, rendana pomorandža
- šlag

Priprema

Kora: Umutiti 5 belanaca, 10 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 5 kašika mlevene plazme i 1 kašiku brašna. Ispeci tri ovakve kore.

Fil: 15 žumanaca umutiti sa 200 g šecera u prahu, 4 kašike brašna, 1 kašika gustina i sve to skuvati u 1/2 l mleka.

Kada se ohladi, dodati 2 umucena margarina, 200 g mlevene plazme, 200 g seckanih oraha i 200 g rendane cokolade i dodati rendanu pomorandžu.

Filovati: Kora + fil + kora + fil + kora + fil + šlag.