

Kremisimo



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 30 kašike šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 300 g cokolade za kuvanje
- 400 g šlaga
- 250 g margarina
- 1 prašak za pecivo
- 2 kašike kakaoa
- 600 ml mleka
- 4 kašike gustina
- 250 g šecera u prahu
- 2 kašike sirceta

Priprema

Bele kore: 4 belanca umutiti, dodati 8 kašika šecera i 1 kašiku sirceta. Tako peci dve kore na 150 stepni sat vremena.

Crne kore: 4 belanca umutiti, dodati 4 kašike šecera 100 g mlevenih oraha 1 kašiku kakaoa i 1/2 praška za pecivo. Tako peci dve kore.

Fil: 16 žumanca umutiti sa 6 kašika šecera, 4 kašike gustina, dodati u 600 ml ključalog mleka, (skloniti sa vatre, pa umešati da se ne naprave grudvice), uz stalno mešanje napraviti kašicu. Na kraju dodati 300 g cokolade.

U hladan fil dodati margarin umućen sa 250 g šecera u prahu.

Posebno umutiti 400 g šlaga sa 4 dl hladne vode.

Filovati: Bela kora, fil, šlag, crna kora, fil, šlag, bela kora, fil, šlag, crna kora, fil, šlag. Dekorirati po želji.