Dvorac



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- **35**jaja
- **35 kašika**šecera
- **29 kašika**brašna
- **3**praška za pecivo
- **7**vanilin šecera
- **15 kašika**kokosa
- **15 kašika**mlevenih oraha
- **3 kašike**kakaa

Fil 1 (žuti):

- **3**pudinga od vanile
- **1**margarin
- **1 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **100 g**seckane cokolade
- **250 g**šecera u prahu

Fil 2 (crni):

- **3**pudinga od cokolade
- **1**margarin
- **1 l**mleka
- **12 kašika**šecera
- **250 g**šecera u prahu
- **100 g**suvog groža

Dekoracija:

- **5**korneta
- **1 kesica**kamencica bombona
- **1 kesica**gumenih bombona ribice
- **1**žele bombone
- **2 kesice**cokoladih mrvica
- **500 g**šlaga
- **3 kesice**plave boje
- **1 kesica**crvene boje
- **1**neskvika
- **2**grisine

Priprema

Skuvati puding po upustvu sa kesice. Od 15 jaja ispeci 3 kore po 5 jaja. Umutiti belanca u cvrst sneg doddati šecer, mutiti dok se šecer ne istopi, dodati ostale sastojke i promešati rucno. Sipati u pleh obložen papirom za pecenje.
Crna kore: 5 jaja, 5 kašika šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika oraha, 1/2 praška za pecivo, 1 kašika kakaa to je 1 kora ispeci još 2 takve.
Žute kore: 5 jaja, 5 kašika šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika kokosa, 1/2 praška za pecivo. Ispeci još 2 ovakve kore.
Žuti fil: Umutiti 1 margarin sa 250 g šecera u prahu tu dodati puding od vanile i seckanu cokoladu.
Crni fil: Umutiti 1 margarin sa 250 g šecera u prahu tu dodati puding od cokolade i dodati suvo grože.
Filovati: crna kora, žuti fil, crna kora. Žute kore iseci na pola i cašom im izvaditi coskove pa reati žuta kora crni fil. Jednu crnu koru iseci na pola pa na pola pa reati kore i žuti fil.
Ispeci još jednu koru koju treba uviti u rolat. Rolat filovati jednim od filova i dodati voce po želji Rolat iseci na 4 dela i postaviti tamo gde su izvaeni coškovi kora.
Umutiti 200 g šlaga sa 2 kesice plave boje i ukrasiti dvorac. 50 g šlaga sa pola kesice plave boje od toga napraviti reku ispred dvorca. 100 g šlaga sa kašikom neskvika od toga napraviti put. 50 g šlaga sa crvenom bojom obojiti kornete, pa ih posuti cokoladnim mrvicama. Od cokolade praviti vtata i prozore.....Ukrasiti po želji

Savet

belance se bolje muti kada su jaja hladna