

Reforma



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **9**belanaca
- **300** gršecera
- **300** gmlevenih oraha
- **3** kašikebrašna

Fil

- **9**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **6** štanglicokolade za kuvanje
- **250** gputera ili margarina
- **2-3** kesicevanil šecera

Priprema

Napraviti tri kore. Belanca mutiti i dodati u njih šecer, mutiti dok ne dobijete cvrst sneg. Zatim dodati orahe i brašni i rukom laganim pokretima sjediniti masu da belance nebi spalo. Peci koru u pouljenom i pobrašnjrenom plehu oko 200 C.

Savet

Sva žumanca umutiti sa šeerom i vanilom i kuvati na pari na laganoj vatri kad se otopi šeer. Dodati margarin i

okoladu. Kuvati dok se masa nezgusne, filovati koru po koru i ukasiti po želji. Možete šlagom ili ve postojeim kremom koji ste skuvali.