

Štrumfovi



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 šoljemleka
- 3 šoljiceulja
- 3 šoljicemlevenih oraha
- 2 šoljicebrašna

Fil:

- 150 mlvode
- 300 gšecera
- 100 g ili 2 kašikecokolade ili kakaa
- 1 kesicavanilin šecera
- sviostaci od kore

Ostalo:

- 300 gšlaga
- 1 kesicašarenih-sitnih bombonica

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom, zatim dodati umucena žumanca, mleko, ulje, orahe kao i brašno i prašak za pecivo. Peci oko pola sata na 200 C.

Kada se kora ispece, okruglim, manjim kalupom ili cašom vaditi kolutice. Poreati ih na tacnu.

U šerpicu sipati vodu, šećer i vanilin šećer. Malo ušpinovati, a zatim dodati ostatak kore, izmrvljene na sitne mrvice. To dobro sjediniti.

Kada se mrvice kore sjedine sa šerbetom, dodati cokoladu ili kakao.

Vruc fil vaditi klašikom i stavljati na kolutice od kore.

Umutiti šlag i staviti ga preko fila.

Savet

Štrumfie ukasiti šarenim - sitnim bombonicama.