

Hristov venac (Crevena zvezda)



težina: **lako**

za: **30** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **2 štangle** čokolade
- **4 kašike** brašne
- **1** prašak za pecivo

Fil I:

- **1** mleka
- **200 g** šecera
- **10 kašika** gustina
- **100 g** šecera u prahu
- **1** vanil šecer

Fil II:

- **250 g** mlevenih lešnika
- **8 kašika** mleka
- **8 kašika** šecera
- **2 štangle** čokolade

- 1/2margarina

Fil III:

- 5 dlmleka
- 10žumanaca
- 8 kašikašecera
- 4 kašikegustina
- 1/2margarina
- 6 seckanihkrem bananica

Ostalo:

- 3 kutijerolera punjenih lešnikom
- 200 gšlag krema

Priprema

Kora: U posudu za mešanje umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, stanglu cokolade, 2 kašike brašna i pola praška za pecivo. okoladu treba izrendati. Na isti nacin ispe i još jednu koru.

Fil I: Razmutiti gustin sa malo mleka pa skuvati u preostalom mleku sa 200 g šecera. Ostaviti da se dobro ohladi pa sjediniti sa prethodno umucenim margarinom, šecerom u prahu i vanil šecerom.

Fil II: Lešnike popariti sa vrelim mlekom ukuvanim sa šecerom i cokoladom pa ostaviti da se ohladi. Zatim dodati prethodno umucen margarin i dobro promešati.

Fil III: Umutiti žumanca sa 8 kašika šecera i dodati 4 kašike gustina razmucenog sa malo mleka. Preostalo mleko zagrejati pa dodati žumanca i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa dodati krem bananice pa sjediniti sa prethodno umucenim margarinom.

Filovanje: Kora - Fil I - Roleri sa lešnikom - Fil I - Kora - Fil II - Fil III - Šlag.

Savet

Ako hocete da vam bude brze,prvo skuvajte filove pa onda pecite kore.