

Najlepše želje



težina: **srednje**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 1 kašika brašna
- 6 kašika mlevenih oraha
- malopraška za pecivo

Fil 1:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 1 bela milka čokolada
- 1 margarin
- 200 g mlevenih lešnika

Fil 2:

- 500 g šlaga

Fil 3:

- 1 pakovanje mix voca

Glazura

- 50 g cokolade za kuvanje
- 2 cokolade najlepše želje
- 1 kisela pavlaka
- 1 jaje

Priprema

Kore: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, 1 kašikom brašna, 6 kašika mlevenih oraha i malo praška za pecivo. Ispeci dve ovakve kore. Fil 1: 12 žumanaca umutiti sa 200 grama šecera i skuvati na pari, pred kraja kuvanja fila dodati jednu belu milka cokoladu. Umutiti penasto margarin i dodati ohlaen fil i 200 grama prepečenih mlevenih lešnika. Fil 2: vrsto umutiti 500 grama šlaga. Fil 3: Pakovanje mix voca. Glazura: 50 grama cokolade za kuvanje, 2 cokolade najlepše želje sa keksom (licno mi se sviđa ta cokolada), otopiti, dodati u to jednu kiselu pavlaku i jedno jaje. Postupak filovanja je sledeci: kora - žuti fil - mix voce - šlag - kora - žuti fil - šlag - glazura od cokolade i sa strane šlag.

Savet

lako se priprema i savrsenog je ukusa ;) uživajte :)