

Hakuna Matata



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 10 belnaca
- 15 kašikašecera
- 50 g seckanih oraha
- 50 g suvog groža
- 1 kašikaširceta

Fil I :

- 10 žumanaca
- 5 kašikašecera
- 5 kašikagustina
- 500 ml mleka
- 250 g margarina
- 50 g šlaga

Fil II :

- 100 g šlaga
- 100 g mlečne čokolade
- 100 g oraha
- 100 g plazma keksa

Fil III:

- **300 g**šlaga

Priprema

Kora: Umutiti belanca, šećer i kašiku sieteta u pleh stavite papir za pečenje i preko papira posuti seckane orahe i suvo grožđe, pa od gore izručiti smesu od belanaca. Rernu zagrejati na 25 stepeni, ali kada ubacite koru smanjite na 100 i sušite 50 minuta.

Fil I: 10 žumanaca, 5 kašika šećera, 5 kašika gustina umutiti sa malo mleka. Ostatak mleka staviti da provri pa žumanca izručite u mleko i mešati dok se ne sjedini i zgusne. Hladan fil umutiti sa margarinom i šlagom (prah).

Fil II: Umutiti šlag dodati sve ostale sastojke polako izmešati i filovati kora, fil I, fil II pa šlag od gore.

Savet