

Bela suza



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanca
- **24** kašika šecera u prahu
- **4-5** kapilimunovog soka

Fil:

- **1**margarina
- **200** g šecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **12**žumanca
- **200** gbele milka cokolade

Dekoracija:

- **200** gbele cokolade
- **100** gcrne cokolade

Priprema

Umutiti belanca, šecer u prahu i limunov sok i susiti dve kore. Za fil skuvati žumanca, šecer u prahu, vanilin šecer pa ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin i narendanu belu milku pa dodati ohladjeni fil od žumanaca. Kore iseci u obliku suze i filovati. Preliti belom cokoladom i ukrasiti crnom.

Savet