Cirkus u grad



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **12 kašika**mlevenih oraha

Kuglice:

- **1**margarin
- **2 dl**mleka
- **200 g**cokolade
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**kokosa
- **200 g**šecera u prahu

Fil:

- **1,5 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **18 kašika**brašna
- **12**žumanca
- **1,5**margarin

Dekoracija:

- fondan
- figurice od fondana
- štapici
- bombonice
- gumene bombone
- krem bananice

Priprema

Umutiti belanca i šecer pa dodati orahe i brašno i peci 2 kore. Kuvati mleko i kada provri dodati mu umucena žumanca, šecer i brašno. Skuvani fil ohladiti pa potom dodati margarin. Za kuglice otopiti margarin, pa dodati mleko, cokoladu. Kada se prohladi dodati mlevenu plazmu, kokos i šecer u prahu i od toga napravite 100 kuglica. Staviti koru pa fil pa kuglice pa opet fil i koru.

Savet