

## Slavicina ružicaa :)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 10 belanaca
- 500 g šecera
- 1 kašika sirceta

### Fil:

- 1 l mleka
- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 2 vanile
- 5 kašika gustina
- 5 kašika brašna
- 200 g čokolade
- 150 g mlevene plazme
- 1 margarin
- 400 g šlaga
- 10 bananica

## Priprema

Koru napraviti: 10 belanaca, pola kg šecera umutiti i dodati jednu kašiku sirceta, zagrejati rernu na 250 stepeni, kada počneš da mutiš smanjiti rernu na 150 stepeni, i peći koru 1,5 h dok se ne osuši.

Fil: U jedan litar mleka skuvati 10 žumanaca 10 kašika šecera, 5 vanila, 5 kašika gustina, i skuvati krem. Podeliti na dva dela u polovinu staviti 200 g cokolade, 150 g mlevene plazme i jedan margarin. U drug polovinu umutiti jedan margarin sa 250 g šecera u prahu.

Raspored filovanja: bela kora, crni fil, pa seckane bananice, žuti fil i odozgo šlag.

## **Savet**