

San letnje noci



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikaulja
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikesoka od limuna

Fil:

- 3pudinga od vanile
- 5 kašikagriza
- 10 kašikašecera
- 2vanilin šecera
- 1 l vode
- 300 gbobicastog voca (ribizle, maline, jagode)

Dekoracija:

- 200 gšlaga

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer pa dodati prašak za pecivo, brašno, limunov sok i ulje. Sve dobro sjediniti i sipati u

podmazani pleh i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. U 0,7 dl vode staviti šecer i vanilin šecer pa kuvati. Pomešati puding i griz i rastvoriti sa 0,3 dl vode pa umešati u kljucalu vodu i skuvati gust fil. Skuvani fil naneti na ohlaenu koru, preko poreati bobicasto voce, ohladiti i premazati umucenim šlagom.

Savet