

## *After eight sa makom*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Bela kora:**

- 3belanceta
- **3 kašikešecera**
- **3 kašikebrašna**
- **2 kašikeulja**

#### **Mak kora (x2):**

- 3belanceta
- **3 kašikešecera**
- **5 kašikenemlevenog maka**
- **2 kašikebrašna**

#### **Krem:**

- **500 ml mleka**
- **1 puding od vanile**
- **6 žumanca**
- **7 kašikašecera**
- **200 g margarina**
- ekstrat od mentola

#### **Dekoracija:**

- **100 g**šлага
- **1,5 dl**mleka

## Priprema

Odvojiti belanca od žumanca, dodati šefer i mutiti da se dobije cvrst sneg, dodati brašno i ulje, pomešati i sipati u okrugli kalup, prečnika 24 cm, obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 150 stepeni i peci koru dok ne porumeni. Odvojiti belanca od žumanca, dodati šefer i mutiti da se dobije cvrst sneg, dodati brašno i mak, pomešati i sipati u okrugli kalup, prečnika 24 cm, obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 150 stepeni i peci koru dok ne porumeni. Postupak ponoviti još jednom da se dobiju dve crne kore. Umutiti žumanca sa pudingom. U mleko staviti šefer pa kuvati. Kada mleko pocne da kljuca sipati rastvorena žumanca sa pudingom i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Kad se ohladi dodati umuceni margarin i ekstrakt od mentola. Slaganje: mak kora – fil – bela kora – fil – mak kora – tanak sloj fila - šlag.

## Savet