

# *Kroasani i mancmelou*



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **6**belanaca
- **10** kašika šecera
- **150** gmlevenih oraha (lešnika, badema..)
- **3** kašike prezle

### **Fil:**

- **1** l mleka
- **6** žumanaca
- **150** g šecera
- **3** pudinga od vanile
- **1** margarin
- **200** g crne cokolade
- **15** kom. mancmelou keksa
- **12** ak kom. mini coko kroasana
- **250** g slatke pavlake ili šлага

### **I jos:**

- **1** caša soka od pomorandže ili mleka

- 20ak kompetit keksa

## **Priprema**

Umutiti belanca i šecer, pa umešati orahe i prezle. Peci na pek papiru na 180 stepeni 30 minuta.

Za fil: umutiti žumaca i šecer, pa dodati puding i malo hladnog mleka, sjedniti da ne bude grudvica. Ostatak mleka staviti da provri, pa u njega dodati ovu smesu i skuvati fil. U hladan fil dodati umucen margarin, pa ga podeliti na 2 dela. Jedan deo ostaje žut, dok u drugi deo treba dodati 200gr topljene crne cokolade i izmrvljen biskvit (donji deo) mancmeloua.

Reati: kora - 1/2 coko fila - mancmelou - druga polovina coko fila - red keksa umocenog u sok ili mleko - 1/2 žutog fila - kroasani - druga polovina žutog fila - šlag odozgo i okolo (ili umucena slatka pavlaka). Prijatno!

## **Savet**