

## **Egipcanka (2)**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **21** belanca
- **21 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **210 g** mlevenih oraha

#### **Fil I:**

- **500 ml** mleka
- **21** žumance
- **200 g** šecera
- **3 kašike** brašna
- **250 g** margarina

#### **Fil II:**

- **200 g** šlag krema
- **300 ml** kisele vode

#### **Fil III:**

- **200 g** glešnika
- **200 g** šecera

## **Priprema**

Umutiti 3 kore u cetvrtast pleh od po 7 belanca, 7 kašika šecera, 1 kašika brašna i 70 g mlevenih oraha.

Fil 1: u 500 ml mleka skuvati 21 žumance, 200 g šecaera, 3 kašike brašna. Kad se fil ohladi dodati umucen margarin.

Fil II: cvrsto umutiti šlag kremu sa kiselom vodom.

Fil III: 200 gr lešnika ispeci i staviti u podmazan pleh pa preliteri grilijašom (istopiti 200 g šecera). Kad se ohladi dobro istucati cekicem.

Filovati: kora - fil I -fil II - posuti grilijaš - kora - fil I - fil II - posuti grilijaš - kora - fil I - fil II - grilijaš - dekoracija po želji. PRIJATNO!

## **Savet**