

Španski vetar (4)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 8belanca
- **500** gšecera
- **5** kašikagriza
- **1** kašikasoka od limuna

Za fil:

- 8žumanca
- **5** kašikabrašna
- **4 dl**Moja kravica mleka
- **9** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **200** goraha

Za dekoraciju:

- **4** kesicešлага

Priprema

Mikserom umutimo belanca i šecer, u to umešamo griz i limun. Na prevrnutom, dobro pomašcenom i brašnom posutom plehu, ispecemo koru. Isecemo na pola.

Od žumanca, brašna, mleka i šecera skuvamo fil. Kada se ohladi, dodamo margarin i orahe.

Umutimo 4 kesice šлага sa mlekom.

Savet

Filujemo kora ,fil, šlag, kora fil, šlag. Ukrasimo šlagom.