

Flodni



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **250** gmargarina
- **10** gkvasca
- **2** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** dlkisele pavlake

Za fil I:

- **200** gmlevenog maka
- **oko 1** dl toplog mleka
- **po ukusu**šecera

Za fil II:

- **1** kgjabuka
- **30** gmargarina ili maslaca
- **1/2**limuna-sok
- **po ukusu**šecera

Za fil III:

- **200** gmlevenih oraha

- **oko 1 dl**toplog mleka
- **po ukusu**šecera

Za premaz:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **20 g**margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, ostaviti da malo odstoji i podeliti na 4 dela.

Za fil I: Mak preliti mlekom i umešati šecer po ukusu. Za fil II: Jabuke iseckati na sitno i dinstati na margarinu sa sokom limuna i šecerom po ukusu, de ne omekša, a tecnost ispari. Za fil III: Orahe preliti mlekom i umešati šecer po ukusu.

Prvo testo rastanjiti i staviti u pleh premazati filom sa makom, zatim staviti drugo testo, sledi fil sa jabukama, zatim treće testo, fil sa orasima i četvrto testo. Peci na 180 C oko 45 minuta.

Otopiti cokoladu sa margarinom i premazati klac.

Savet