

Bijeli užitak



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike vode
- 2 kašike ulja
- 4 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za krem:

- 4 žumanceta
- 4 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 4 kašike mljevenih lješnjaka
- 200 g margarina
- 150 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake

Za šam:

- 4 belanceta
- 6 kašika šećera
- 1 manji limun

Priprema

Za koru: Umutiti cijela jaja i dodavati po kašiku šećera. Postepeno dodavati vodu i ulje. Kada se sve dobro sjedini dodati brašno i pecivo. Lagano promiješati i peći 30 minuta na 180 C u četvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom. Kada se kora ispece i ohladi presjeci je da se dobiju tri tanke korice.

Za krem: Umutiti žumanca sa šećerom i lagano preraditi na pari. Ostaviti da se ohladi. Pjenasto umutiti margarin sa vanilijom i dodavati smjesu sa žumancima. Kada se sve dobro preradi dodati lješnjake i umućenu **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** pa promiješati kašikom. Kremom filovati kore.

Za šam: Umuti belanca i šećer, pa muteci dodavati i sok od limuna. Sve kuhati na pari 10-ak minuta dok se ne dobije željena gustina. Vreo šam premazati po filovanom kolacu. Kada se ohladi narendati bijelu cokoladu.

Savet