

Bijeli užitak



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4** kašikevode
- **2** kašikeulja
- **4** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za krem:

- **4**žumanceta
- **4** kašikešecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašike mljevenih lješnjaka
- **200** gmargarina
- **150 ml**Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake

Za šam:

- **4** belanceta
- **6** kašikašecera
- **1**manji limun

Priprema

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

Za krem: Umutiti žumanca sa šecerom 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 umucenu **Moja Kravica Kuhinja slatku pavlaku** pa promiješati kašikom. Kremom filovati kore.

Za šam: Umuti belanca i šefer, 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