

## **Orahov san**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Za tamno testo:**

- **5**belanaca
- **150 g**Sunoko šecera
- **150 g**mlevenih oraha
- **60 g**crne cokolade
- **90 g**brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Za svetlo testo:**

- **5**belanaca
- **150 g**Sunoko šecera
- **150 g**brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Za Fil:**

- **10**žumanaca
- (od prethdono odvojenih belanaca)
- **200 g**Sunoko šecera
- **40 g**vanila pudinga
- **300 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**oraha

## **Dekoracija:**

- 2 šлага
- dodati ukus vanile

## **Priprema**

Tamno testo: Odvojiti belance od žumanaca. 5 belanca, 150 g **Sunoko šecera**, 150 g mlevenih oraha, 60 g crne cokolade, 90 g brašna i 1/2 praška za pecivo zamutiti u jednu smesu i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Svetlo testo: Odvojiti belance od žumanaca. 5 belanca, 150 g **Sunoko šecera**, 150 g brašna i 1/2 praška za pecivo zamutiti u jednu smesu i peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Fil: 10 žumanaca koja su nam ostala pomešati sa 200 g **Sunoko šecera** i 40 g vanila pudinga i 300 ml mleka i sve to skuvati na laganoj vatri, zatim pustiti da se ohladi i u ohlaenu smesu dodati 250 g umucenog margarina i 100 g mlevenih oraha.

Na tamnu koru staviti fil, a na fil svetlu koru i potom ukrasiti sa 2 šlag krema od vanile.

## **Savet**