

Orahov san



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tamno testo:

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

Za svetlo testo:

- 5 belanaca
- 150 g Sunoko šecera
- 150 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za Fil:

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

Dekoracija:

- 2šlaga
- 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 peći 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 peći 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 umućenog 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