

Bele lae



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 5 belanaca
- 200-250 g šecera
- 1 kašika brašna
- 100 g kokosa
- oblada

Za fil:

- 10 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 2-3 štangle čokolade
- 1 margarin

Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 1 kašika ulja
- malo šecera

Priprema

Umutiti koru od navedenih sastojaka i premazati je preko lista oblande. Kору peci 1/2 h na 150 C. Peci 2 ovakve kore.

Žumanca i šećer kuvati na pari. Pred kraj staviti čokoladu. Fil ohladiti.

U ohlaen fil dodati umućen margarin.

Mazati kore ovim filom. Preko prelići glazurom od čokolade.

Savet