

Edena



Sastojci

Za kore

- 5 jaja
- 5 kašika šećer
- 5 kašika mlevenih oraha
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil

- 300 g mlevenie plazme
- 750 ml mleka
- 300 g mlevenih oraha
- 250 g margarina
- 200 g šećer u prahu

Za dekoraciju:

- krem šlag od vanila

Priprema

Umutite jaja sa šećerom pa zatim dodajte orahe, prašak za pecivo i brašno. Pecite u zagrejanoj rerni 10 min na 200°C. Napravite dve kore.

Fil: zagrejte mleko i kad pocne da vri stavite mlevenu plazmu, izmešajte i ostavite da ohladi.

Kad se smesa ohladi dodajte umucen margarin sa šećerom u prahu i na kraju dodajte orahe. Sa ovim filom

premazati kore, i ukrasiti šlagom.

Prijatno!