

Greta Garbo



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **300** gmlevenih oraha

Za prvi premaz:

- **120** g šecera
- **50** gmargarina

Za drugi premaz:

- **120** g cokolade
- **120** gmargarina

Za fil:

- **12** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **1** dl mleka
- **2** kesice vanilin šecera
- **250** gmargarina

Priprema

Belanca i šećer mikserom umutiti, pa lagano mešajuci dodavati brašno i orahe, kašiku po kašiku. Od toga peci 4 manje kore ili 2 vece, pa ih posle preseći na pola kako bi dobili 4 manje.

Peci 20-25 minuta u zagrejanoj rerni na 180 C. Kada je kora gotova ostaviti je da se hlađi, pa je onda seci, ako pravite dve vece.

Za prvi premaz stavite šećer da se karamelizuje na laganoj vatri, pa mu dodajte margarin. Kada se smesa izjednaci skinite sa vatre. Sada sa tako vrucom smesom premažite kore, ne morate sve utrošiti, premaz mora biti tanko nanet.

Za drugi premaz napravite od cokolade i margarina glazuru. Premažite preko kora i karamel premaza. Ostavite da se stegne.

Za to vreme skuvajte fil od žumanaca, šecera i mleka na pari. Kada se fil zgusne ostavite ga da se prohladi, i dodajte mu margarin i vanilin šećer. Mikserom sve sjedinite i premažite kore. Slobodno nanosite deblje fila. Stavite koru preko kore i odozgo premažite sa malo fila. Dekorišite po želji.

Savet