Dvorac (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **390 g**šecera
- **3 kašicice**alkoholnog sirceta
- **450 g**pecenih oraha
- **3 kašike**brašna

Za fil I:

- **8**žumanaca
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina

Za fil II:

- **1 l**mleka
- **5 kesica**pudinga od cokolade
- **7**žumanaca
- **3 kašike** šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**prah šecera
- **250 g**cokolade

Za fil III:

- **500 g**šlag krema
- **350 ml**mleka

Za fil IV:

- **200 g**pecenh lešnika

Priprema

Ispeci 3 kore od po 5 belanaca, 130 g šecera, 1 kašikom sirceta, 150 g seckanih, pecenih oraha i 1 punom kašikom brašna.

Fil I: Žumanca i šecer skuvati na pari. Kad se ohladi dodati umucen margarin.

Fil II: U mleko zakuvati puding od cokolade, žumanaca i šecera. Posebno umutiti margarin sa prah šecerom i rastopljenom cokoladom. Kad se fil ohladi sjediniti sa margarinom.

Fil III: Šlag kremu umutiti sa mlekom da bude gusta.

Raspored filovanja: kora - 1/3 fil I - 1/3 fil II - 1/3 šlaga - posipati 1/3 seckanih lešnika - kora ..... dekoracija po vašoj želji.

Savet