

okoladna ruska salata



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 150 g seckanih oraha
- 2 kašike brašna
- 1/4 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 15 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 g rastopljene čokolade
- 5 kesica vanilin šecera
- 200 g žele bonbona

Za glazuru:

- 200 g čokolade
- 2 kašika ulja

Priprema

Umutiti tri kore od po 5 belanaca, dodati šecer, zatim seckani orah, koga smo pre toga propržili u rerni. Dodati brašno i četvrtinu praška za pecivo. Peci na 200 C 10-tak minuta u zavisnosti od rerne.

Puding zakuvati u mleku i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti žumanca sa šecerom u prahu. Margarin umutiti penasto i sjediniti sa pudingom. Kremu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti otopljenu cokoladu, a u drugi vanilin šecer i iseckane žele bonbone. Filovari kora, braon fil, pa žuti fil. Odozgo glazura od cokolade.

Savet