

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** kašikebrašna
- **1/4** kesiceprška za pecivo

Za fil:

- **1/2** l mleka
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **15** žumanaca
- **200** g šecera u prahu
- **250** g margarina
- **200** grastopljene cokolade
- **5** kesicavanilin šecera
- **200** g želete bonbona

Za glazuru:

- **200** g cokolade
- **2** kašikaulja

Priprema

Umutiti tri kore od po 5 belanaca, dodati šefer, zatim seckani orah, koga smo pre toga propržili u rerni. Dodati brašno i cetvrtinu 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 šeferom u prahu. Margarin umutiti penasto i sjediniti sa pudingom. Kremu podeliti na dva dela. U jedan deo staviti otopljenu cokoladu, a u drugi vanilin šefer i iseckane žege bonbone. Filovari kora, braon fil, pa žuti fil. Odozgo glazura od cokolade.

Savet