

Španski vetar (5)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- 12 belanaca
- 600 g šecera
- 2 kašikesirceta

Za fil:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 250 g margarina
- 200 g šlaga

Priprema

Umutiti dobro 6 belanaca, pa dodati 300 g šecera i 1 kašiku sirceta. Umutiti da se sve sjedinji, pa izruciti u podmazanu tepsiju i koru peci 60 minuta na 150 stepeni. Ispeci ovakve dve kore.

U posudu staviti žumanca, šecer u prahu i margarin, mutiti 5-10 minuta dok masa ne postane kremasta. Šlag umutiti da bude malo cvršci.

Koru prvo premazati sa žutim filom, pa sa šlagom, staviti drugu koru, pa opet premazati žuti fil i na kraju šlag. Dekorirati po želji.

Savet

U žuti fil po želji možete dodati seckani lešnik, badem ili orahe. :)