

## ***Minjoni***



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 5 jaja
- 5 kašika brašna
- 5 kašika šecera
- 4 žumanca
- 150 g šecera u prahu
- 1 kašika mleka
- 150 g margarina
- kora od jedne pomorandže
- fondan

## **Priprema**

Od 5 jaja, 5 kašika šecera i 5 kašika brašna umutiti patišpanj i ispeci u plitkom plehu.

Kada se patišpanj ohladi iseci ga na kocke ili krugove.

Fil: Umutiti 4 žumanceta, dodati šecer i mleko i skuvati na pari.

Tome dodati 150 g umucenog margarina, izrendanu koru od 1 pomorandže i izmrvljene ostatke patišpanja.

Sve dobro pomešati pa stavljati na secene kocke ili krugove i sastavljati ih.

Preliti fondanom u boji. U fil se po želji može dodati lešnik, orasi i rum.