

Kremisimo breskva



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za belu koru:

- 10 belanaca
- 20 kašika šecera
- 2 kašike sirceta
- 8 kašika griza

Za braon koru:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike brašna
- 2 kašike rendane **Menaž čokolade**
- 2 kašike mlevenog lešnika

Za fil:

- 10 žumanca
- 10 kašika šecera
- 2 margarina
- 200 g šecera u prahu
- 200 g **Menaž čokolade**
- 200 g bele čokolade
- 1 kisela pavlaka
- 500 g šlag krema od vanile

- 20 breskvi

Priprema

Za braon koru: Od ovih sastojaka napraviti 2 kore. Umutiti jaja i šećer pa dodati brašno, kakao, mlevene lešnike, rendanu Menaž cokoladu. Peci u plehu na 200 C.

Za belu koru: Od ovih sastojaka napraviti 2 kore. Umutiti belanca i šećer i polako dodati griz i sirce. Peci na 150 C.

Dobro umutiti žumanca i šećer na pari. Ohladiti. Posebno umutiti margarin i šećer u prahu i pomešati sa filom. Odvojiti 100 g šlag krema, umutiti i dodati filu kao i kielu pavlaku. Sve sjediniti i podeliti na dva dela. Menaž cokoladu i belu cokoladu otopiti, svaku posebno naravno. Pa u prvi deo dodati Menaž cokoladu, a u drugi deo dodati belu cokoladu. Umutiti i preostali šlag krem. Filovati na sledeći način: Braon kora, beli fil, breskve, šlag krem, bela kora, crni fil, šlag krem, crna kora, beli fil, breskve, šlag krem, bela kora, crni fil, šlag krem.

Savet