

Gretin poljubac



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **12 kašika** mlevenih oraha
- **12 kašika** badema
- **4 kašike** brašna
- **1 kašicica** ulja
- **1 kašika** limunovog soka

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **12 žumanaca**
- **12 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **5 kašika** brašna
- **250 g** maslaca
- **250 g** Menaž cokolade

I još:

- malogotovog fondana

Preparacija

Dobro umutiti belanca sa šecerom, dodati sve ostale sastojke. Podeliti smesu na 3 dela i od svakog peci koru 30 minuta na 150 stepeni. Za fil: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati ostale sastojke, osim cokolade. Sve dobro sjediniti, pa fil kuvati na pari. Istopiti cokoladu i njome premazati svaku koru, pa naneti fil preko. Poslednju koru premazati takoe filom i ostaviti da se stegne. Presvuci tortu belim fondanom.

Savet

Oko fondana mi je pomogla moja snajkica koja mi ga je i donela.