

Beli Aneo (4)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 10 kašika šecera
- 7 kašika mlevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za fil:

- 300 g mlevenih oraha
- 2 dl soka od pomorandže
- 100 g Menaž čokolade
- 15 žumanaca
- 15 kašika šecera
- 250 g margarina
- 3 banane
- 1/2 soka od limuna

Ostalo:

- 300 g šlaga
- 3 dl kisele vode

Priprema

Kora: Ulupati belenca sa šećerom u cvrst šam, pa umešati mlevene orahe i brašno. Sve lepo sjediniti i peci na 200C dok ne porumeni. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Fil: Mlevene orahe natopiti sa sokom od pomorandže, pa dodati otopljenu cokoladu. Posebno umutiti žumanca sa šećerom pa ih kuvati na pari dok se ne zgusnu. Ostaviti da se ohladi. Magrarin umutiti pa ga spojiti sa ohlaenim žumancima. Na tanjiru ispasirati banane i preliti ih sa sokom od limuna. Nakon svega sve spojiti i sjediniti u jedan fil.

Šlag umutiti sa kiselom vodom. Filovati: Kora-fil-šlag-kora-fil-šlag-kora-fil-šlag.

Savet