Januarsko sunce



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamniju koru:

- **7**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kašika**sirca
- **3 kašike**prezli
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Za belu koru:

- **7**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1 kašika**sirca
- **4 kašike**prezli

Za fil:

- **1,5 l**mleka
- **14**žumanaca
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **10 kašika**šecera

- **100 g**mlevene plazme
- **50 g**margarina
- **6** narandži

Za dekoraciju:

- **100 g**šlaga
- **100 ml**kisele vode
- **2 štangle**rendane cokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam, dodati šecer i nastaviti mucenje. Kada se dobro umuti iskljuciti mikser pa dodati sirce, prezle, mleven orah i brašno. Lagano promešati i sipati u pleh obloženim pek papirom 39x36 cm. Peci na 200 C dok ne porumeni 10-ak minuta. Za belu koru umutiti belanca u cvrst šam. Dodati postepeno šecer i još malo mutiti. Iskljuciti mikser pa dodati sirce i griz. Peci u plehu 39x36 cm.

Za fil je potrebno da žumanca, šecer i prašak za puding umutite mikserom na najmanjoj brzini sa malo mleka. Ostalo mleko prokuvajte i zakuvajte fil na uobicajen nacin. Pustiti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa dodati hladan fil i mlevenu plazmu.

Filovati: crna kora, pola fila, bela kora, druga polovina fila, pa oljuštene, cele narandže sa zasecenim vrhom. Narandže stavite jednu do druge da se spoje. Oko narandže stavite malo fila da se izjednaci. Uvijte sve u rolat. Uvijte u foliju na sat vremena da se stegnu krajevi. Skinite foliju i dekorišite umucenim šlagom i rendanom cokoladom.

Uživajte u ukusu.

Prjatno.

Savet