

****Maciji jezik****



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **150 g** margarina
- **200 g** šecera
- **1** limun ceen i rendana korica
- **180 g** prosejanog brašna
- **1 kašik** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za fil:

- **6** žumanaca
- **100 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** margarina
- **1 kesica** vanilin šecera
- **malokokosa** ili oraha (za posipanje)

Priprema

Kora. Dobro umutiti 6 belanaca, postepeno dodati 250 g šecera kašiku po kašiku. Zatim dodati sok od pola limuna i rendanu koru od limuna, 2 kašike mleka. Otopiti 150 g margarina i dodati u pripremljenu smesu. Na kraju dodati 180 g brašna i pola praška za pecivo. Pleh nauljiti i posuti brašnom, sipati pripremljenu smesu i peći na umerenoj temperaturi. Pecenu koru izvaditi iz pleha i ostaviti da se ohladi. Preseci na pola pa flovati,

poklopiti drugom korom i odozgo premazati ostatkom fila. Posuti kokosom Fil: Dobro umutiti 6 žumanaca sa 100 g šecera, dodati i 1 vanilin šecer. Umucenu smesu kuvati na pari dok se ne dobije lep gusti fil. Pri kraju kuvanja dodati 100 g cokolade i mešati dok se ne otopi. Ostaviti fil da se hladi. U polu ohlaen fil dodati 200 g umucenog margarina. Ovim filom filovati kore, (možete umesto kokosa i orahe posuti).

Savet