Sedmo nebo (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **9**belanaca
- **18 kašika**šecera
- **9 kašika**mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- Za fil:
- **1,5 l**mleka
- **18**žumanca
- **370 g**šecera
- **7 kesica**vanil-šecera
- **200 g**gustina
- **375 g**margarina
- Za kugle:
- **375 g**margarina
- **3 dl**mleka
- **370 g**šecera
- **300 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**kokosa
- **450 g**mlevenog keksa
- **5**jaja
- Za ukrašavanje:
- **6 kesica**šlaga

Priprema

Kore: Umutitti belanca i šecer, dodati mlevene orahe, brašno i prašak za pecivo. Peci koru u namašcenom i brašnom posutom vecem plehu na 200 C. Fil: Umutitti žumanca sa šecerom, dodati vanil-šecer, gustin i 5 dl mleka. Dobro sjediniti pa kuvati u 1 l mleka. Kada se masa ohladi dodati margarin i sve dobro umutiti. Kugle: U vecu posudu sipati mleko, šecer cokoladu i margarin. Sastojci treba da se otope, ali smesa ne sme da provri. Dodati kokos i keks sjediniti i ostaviti da se malo prohladi. Dobro umutiti jaja i sipati u prohladjenu smesu. Sjediniti sastojke i ostaviti da se masa ohladi. Oblikovati kugle velicine teniske loptice. Na donju koru sipati polovinu ohladjenog fila pa reati kugle od keksa i kokosa. Sipati na kugle preostali fil, prekriti drugom korom i ukrasiti šlagom.

Savet