

Pravo na ljubav



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7belanaca
- **12** kašikašecera
- **3** kašikeprezle
- **6** kašikamlevenih oraha
- **1** kašikasirca
- **1** kašikabrašna

Za koru (x2):

- 7belanaca
- **12** kašikašecera
- **1** kašikasirca
- **4** kašikagriza

Za fil:

- **28**žumanaca
- **25** kašikašecera
- 3margarina
- **450** gmlevene plazme

- **500 g**šлага
- **500 ml**mineralne vode
- **150 g**cokolade

Za dekoraciju:

- **30 g**cokoladnih kuglica
- **100 g**cokolade
- **20 g**šecerne zvezdice

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst šam. U umucena belanca dodavati postepeno šecer i mutiti. Mutiti duže dok se ne istopi šecer. Iskljuciti mikser pa dodati mleven orah pomešan sa brašnom, sirce i prezle. Lagano promešati i sipati u pleh obožen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Na isti nacin umutiti još jednu koru. Za druge dve kore je potrebno postupak ponoviti samo umesto mlevenog oraha dodati sirce i griz. Lagano promešati i peci. Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom i skuvati ih na pari. Posebno umutiti margarine, dodati hladan fil, palzmu i umuceni šlag. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu, a drugi deo ostaje žut.

Filovati. Tamnija kora, pola svetlog fila, bela kora, pola tamnijeg fila... Dekorisati po želji.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet