

Pravo na ljubav



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 7 belanaca
- **12 kašika**šecera
- 3 kašikeprezle
- **6 kašika**mlevenih oraha
- 1 kašikasirca
- 1 kašikabrašna

Za koru (x2):

- 7 belanaca
- **12 kašika**šecera
- 1 kašikasirca
- 4 kašikagriza

Za fil:

- **28**žumanaca
- **25 kašika**šecera
- 3margarina
- **450 g**mlevene plazme

- **500 g** šlaga
- **500 ml** mineralne vode
- **150 g** čokolade

Za dekoraciju:

- **30 g** čokoladnih kuglica
- **100 g** čokolade
- **20 g** šećerne zvezdice

Priprema

Umutiti prvo belanca u cvrst šam. U umucena belanca dodavati postepeno šecer i mutiti. Mutiti duže dok se ne istopi šecer. Isključiti 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 otoplenu čokoladu, a drugi deo ostaje žut.

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

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet