# *Španski vetar (6)*



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **300** min

## Sastojci

**Za koru (x3):**

- **4**belanceta
- **200 g**šecera
- **1 kašika**soka od limuna

**Za fil:**

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5 kašika**gustina
- **1 litar**mleka
- **250 g**margarina
- **130 g**maslaca
- **200 g**mlevenih lešnika
- **100 g**cokolade

**Za drugi fil:**

- **200 g**šlaga
- **3 dl**mleka

**Za dekoraciju:**

- **200 g**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **100 g**cokolade
- **1 kašika**meda
- **20 g**šecernih perlica

## Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Dodati šecer i neprestano mutiti sve dok se ne istopi šecer. Potrebno je negde oko 10-12 minuta. Dodati isceen sok od limuna. Lagano promešati i smesu sipati u pleh 25x35 obloženim papirom. Rernu ukljuciti na 200 C, staviti pleh i odmah smanjiti na 120 C i sušiti 1 sat. Tako napraviti još dve kore. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati pudinge, gustin i malo mleka od 1 l. Zakuvati u preostalo mleko. U ohlaeno dodati umucen margarin i maslac. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati mleven lešnik, a u drugi istopljenu cokoladu. Šlag umutiti sa mlekom cvrsto.

Filovati: kora, fil sa cokoladom, fil sa lešnikom, umuceni šlag, kora...

Za cokoladne ruže je potrebno da 1 kašiku meda rastopite na pari i dodati cokoladu. Kad se otopi skloniti, ohladiti i oblikovati loptu. Uviti u providnu foliju i pustiti da odmara nekoliko sati.

Umesiti kao plastelin i oblikovati po želji.

Dekorisati.

Prijatno!

## Savet