

Japanski vetar (3)



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanca
- **400 g** šecera
- **1 kašika** sirceta

Za fil:

- **12 kašika** šecera
- **12** žumanaca
- **1** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **150 g** oraha
- **150 g** plazme
- **1** margarin

Za ukrašavanje:

- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Za koru: Belanca najbolje da vam odstoje na sobnoj temperaturi 3,4 sata pre mucenja ili jaja ostavite van frižidera da prenoce. Bitno da ne budu hladna. Rernu zagrejte na 250 stepeni. Umutiti dobro belanca, kada su umucena lagano dodavati šecer sve vreme muteci, mora da bude jako cvrst sneg. Pred kraj dodajte kašiku sirceta

i još mutite. Veliki pleh od šporeta premažite margarinom, stavite pek papir i opet premažite margarinom. Izrucite umucena belanca i poravnajte. Stavite u rernu i temperaturu odmah smanjite na 150 stepeni. Sušite koru sat vremena pa smanjite na 100 stepeni i sušite još pola sata. Otvorite rernu i ostavite koru u rerni dok se rerna potpuno ne ohladi i kora u njoj. (ja to nekad radim uvece, pa ostavim koru preko noci u rerni, bude odlicna, još bolja;))

Za fil: Stavite da se kuva 8 dl mleka sa šecerom. Žumanca umutite, dodajte ostatak mleka, puding i kad mleko prokuva, sklonite sa vatre dodajte polako žumanca sa pudingom sve vreme muteci žicom da se ne stvore grudvice. Vratite na tihu vatru i mešajte žicom dok se ne zgusne. Ostavite da se ohladi.

Margarin penasto umutite pa dodajte ohlaenom filu. Fil podelite na 2 dela, jedan ostavite žut, a drugom dodajte mleveni keks i orahe. Koru presecite na pola, tako da dobijete 2 kore. Filujte: kora + fil sa keksom i orasima + žuti fil + kora + fil sa keksom i orasima + žuti fil i odozgo umucena slatka pavlaka.

Savet