

Socna kivi poslastica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **4** kašikešecera
- **10** kašikagriza
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za prelivanje kore:

- **400** mlhladnog mleka
- **2** kesicevanilin šecera

Za fil:

- **800** mlmleka
- **2** kesicepudinga od vanile
- **50** gmargarina
- **3** kašikešecera

Za ukrašavanje:

- **300** gkrem šлага
- **250** mlkisele vode

I još:

- 1 kg kivija

Preparacija

Umutiti belanca sa šecerom, dodati žumanca, griz, brašno i prašak za pecivo. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru dok je vruća preliti sa hladnim mlekom u kome je rastvorena vanila.

Kivi oljuštiti i iseci pa poreati preko cele kore.

Puding skuvati u mleku, pa dok je vruće staviti margarin pa mešati dok se ne rastopi.

Prohlaen fil preliti preko kivija.

Ohladiti pa ukrasiti šlagom koji smo umutili sa kiselom vodom.

Kolac dobro ohladiti pa seci i služiti.

Savet

Prijatno