

Kinderlada



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **10** belanaca
- **12 kašika** šećera
- **6 kašika** mlevene plazme
- **4 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za natapanja kore:

- **400 ml** mleka
- **4 kašika** šećera

Za prvi fil:

- **20** žumanaca
- **300 g** šećera
- **12 kašika** brašna
- **1200 ml** mleka
- **300 g** margarina
- **200 g** mlevene plazme

Za drugi fil:

- **500 g** krem šlaga
- **400 ml** mleka
- **200 g** mleka u prahu

Za dekoraciju:

- **po želji** cokoladne bonbone
- **po želji** cokoladno jaje
- **po želji** cokoladni zeka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Dodati postepeno šecer i nastaviti mucenje. Dodati mlevenu plazmu, brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Kore se peku u šerpi od 6 litra. Ispeci 2 ovakve kore. Gotove i ohla?ene kore preliti sa toplim mlekom zašeceranim.

Za fil je potrebno da žumanca umutite sa šecerom dok ne postanu penasta. U to razmutiti malo mleka. Preostalo mleko staviti da provri i skuvati krem. Kad se ohladi pomešati sa umucenim margarinom. Na kraju dodati preostalu mlevenu plazmu.

Za drugi fil je potrebno da umutite šlag kremu sa mlekom. Zatim dodati mleko u prahu.

Filovati: kora, pola žutog fila, pola belog fila, kora, ostatak žutog fila, beli fil. Dekorisatri po želji. Uživati u divnom kremastom i socnom ukusu. Prijatno!

Savet