

Najlepše želje (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- 6 kašika šecera
- 3 kašika mlevene plazme
- 2 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Preliv za kore (x3):

- 200 ml mleka
- 2 kašika šecera

Za I fil:

- 15 žumanaca
- 350 g šecera
- 10 kašika gustina
- 1100 ml mleka
- 350 g margarina
- 250 g mlevene plazme
- 100 g čokolade

- 200 gmlevenih oraha

Za II fil:

- 500 gšlaga
- 400 ml mineralne vode
- 200 gmleko u prahu

Za dekoraciju:

- fondan
- srebrne perle
- jestive ruže

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst šam. Zatim dodati šećer u nastaviti mucenje. Mutiti 5 minuta na najjacoj brzini, a onda iskljucite mikser. Dodajte mlevenu plazmu i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lagano promešati i sipati u kalup oblika srca koji je obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Potrebno je umutiti 3 ovakve kore. Gotove i ohlaene kore preliti sa po 200 ml toplog mleka zaslaenog sa po 2 kašike šećera.

Za I fil je potrebno da žumanca umutite sa šećerom, dodajte gustin i sve to zakuvajte u mleku i napravite kremu. Kad se ohladi pomešati ga sa umucenim margarinom, dodajte iseckanu cokoladu, mleven orah i mlevenu plazmu.

Za II fil je potrebno da umutite šlag sa mineralnom vodom. Kada se cvrsto umuti dodajte mleko u prahu i izmiksajte.

Filovati: Kora, I fil, II fil, kora I fil, II fil, kora, I fil, II fil.

Dekorirati fondanom ili po želji!

Prijatno.

Savet