Grcka kraljica

težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **21**belance
- **42 kašike**šecera
- **21 kašika**mlevenih lešnika
- **21 kašika**mlevenog keksa Petit beurre

Fil I:

- **750 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **8 kašika** brašna
- **1 kašika** vanila ekstrakta

Fil II:

- **21** žumance
- **250 g**prah šecera

Fil III:

- **500 g**margarina
- **1 šoljica** vrelog mleka
- **200 g**mlecne cokolade
- **200 g**lomljenog keks Petit beurre

- **200 g**seckanih lešnika

Priprema

Umutiti u cetvrtasti pleh 3 kore od po 7 belanaca, 14 kašeka šecera, 7 kašika mlevenih lešnika i 7 kašika mlevenog keksa.

Fil I: u 750 ml mleka, 200 g šecera skuvati 8 kašika brašna na kraju dodati vanilu.

Fil II: 21 žumance i 250 g prah šecera skuvati na pari.

Fil III - 2 margarina mutiti mikserom uz postepeno dodavanje 1 šoljice vrelog mleka.

U umucen margarin dodati ohlaen fil I i fil II i sve lepo sjediniti, zatim dodati lomljen keks, seckanu mlecnu cokoladu i seckane lešnike.

Filovati izmeu korica puno fila.

Dekoracija - umucena šlag krema.

Savet