

Poslastina



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 llatke pavlake
- 1želatin
- 10 žumanaca
- 300 gšecera u prahu
- 1margarin
- 1 **pakovanje** smrznutog lisnatog testa
- 2 kesicešlaga

Priprema

Ispeci 2 tanke kore lisnatog testa. Žuti krem: Skuvati 10 žumanaca na pari sa 100 g šecera, i u ohladjeno dodati umucen margarin sa 200 g šecera. Posebno umutiti slatku pavlaku i vec pripremljen (odstajao) želatin. Zatim u slatku pavlaku dodati fil od žumanaca i dobro izmešati. Dobijeni fil ostaviti da malo odstoji u frižideru i onda nanositi na ispeceno lisnato. Odozgo premazati šlagom i poklopiti sa drugom korom lisnatog. Prijatno!!!

Savet