

Grkinja



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g puding od vanile
- 300 g šećer
- 150 g mleko u prahu biljno
- 1 l vode obične
- 1 margarin
- 200 g crne čokolade
- 200 g lešnika seckanoga
- 1 pakovanje plazme
- 200 g šlaga
- 2 dl kisele vode
- 8 jajeta
- 8 kašika šećera
- 8 kašika brašna

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i kad se umuti u čvrst sneg dodati žumanca pa brašno (ručno kašikom dodavati brašno). Od ove smese ispeci dve korice.

Staviti 1l vode da se kuva, a u posudi pomešati mleko, puding, šećer i kad izbije ključ sipati uz postepeno mesanje. Fil je gotov kada se zgusne i kada u šerpi izlaze mehurici.

Kada se fil ohladi dodati margarin, a zatim iseckati čokoladu i lešnik i izdrobiti plazmu pa sve to pomesati sa filom.

U posudi umutiti 200 g šlaga sa 2dl vode i premazati na kraju.

Filovati: korica-fil-korica-fil-šlag.