

## **Nanukove rezy**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj:**

- **5**jaja
- **2**žumanca
- **100** g prezli
- **100** goraha
- **100** ml belog vina

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **50** ggustina
- **5** kašikabrašna
- **2** kesice vanilin šecera
- **375** gr putera ili margarina
- **350** g šecera
- **20** ml rumu

#### **Glazura:**

- **200** g cokolade
- **2** kašike vinjske masti

### **Priprema**

Prezle natopite sa vinom i ostavite tako da odstoje par sati. Zatim umutimo mikserom 5 belanaca sa šecerom, dodadomo u to 7 žumanaca i mutimo da se masa izjednaci. Natopljene prezle pomešajte sa mlevenim orasima pa sve uspite u umucena jaja, promešajte varjacom, izlijte u namašcenu tepsiju i stavite da se pece na 180 stepeni oko 15-20 minuta. Pecen patišpanj ostavite da se ohladi i samo nožem odvojte blago ivice testa od tepsije radi kasnijeg lakšeg secenja.

U malo hladnog mleka uspite šefer, vanilin šefer, gustin i brašno i sve dobro izmutite da bude rastvoreno, pa uspite u preostalo mleko koje ste zagrejali do vrenja, i mešajte dok se fil sasvim ne skuva. Vodite racuna da stvarno budete tih 20-tak minuta uz ringlu, jer fil ne sme da zagori niti da se stvaraju grudvice. Ovo je dosadno, ali neophodno.

200 g cokolade za kuvanje otopite u šerpici sa dve kašike masti. Toplu glazuru prelijte preko kolaca i vratite u frižider da se stegne. Prijatno.

## Savet