

# *Somborski an?eo*



## **Sastojci**

### **Kore:**

- 15 belanaca
- 30 kařika řecera
- 3 kařike limunovog soka
- 15 kařika seckanih oraha
- 2 kařike mlevenih oraha

### **Fil I:**

- 3 dl mleka
- 10 kařika řecera
- 100 g cokolade
- 300 g mlevenih oraha
- 2 margarina
- 2 sveęe banane

### **Fil II:**

- 15 ųumanaca
- 250 g řecera
- 2 kařike brařna
- sok od jedne narandęe
- 1 margarin

### **Fil III:**

- 3 šlaga

### **Priprema**

Kore: 5 belanaca, 10 kašika šecera, 1 kašika limunovog soka, 5 kašika seckanih oraha, 2 kašike mlevenih oraha. Umutiti belanca, dodavati šecer, limunov sok i orahe. Staviti papir za pecenje u tepsiju i izliti smesu i peci. Ponoviti postupak da se dobiju tri kore.

Fil I: U mleku otopiti šecer i cokoladu, pa dodati orahe. U ohladjeno dodati 2 umucena margarina i 2 izgnjecene banane.

Fil II: 15 žumanaca, 250 grama šecera, 2 kašike brašna, kuvati na pari. U hladno dodati sok od narandže i 1 umucen margarin.

Fil III: 3 šlaga izraditi po uputstvu.