

Somborski aneo



Sastojci

Kore:

- 15 belanaca
- 30 kašika šecera
- 3 kašike limunovog soka
- 15 kašika seckanih oraha
- 2 kašike mlevenih oraha

Fil I:

- 3 dl mleka
- 10 kašika šecera
- 100 g cokolade
- 300 g mlevenih oraha
- 2 margarina
- 2 sveže banane

Fil II:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 2 kašike brašna
- sok od jedne narandže
- 1 margarin

Fil III:

- 3 šлага

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 izgnjedene 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 šлага izraditi po uputstvu.