

Fortuna



Sastojci

Potrebno je:

- 10 belanaca
- 600 g šecera u prahu
- 2 supene kašike šecera

Fil:

- 10 žumanaca
- 200 g šecera
- 5 kesica vanil šecera
- 5 kašika brašna (oštro)
- 5 kašika gustina
- 200 g cokolade
- 1 šlag
- 1l mleka
- 2 margarina

Priprema

Od 10 belanaca umutiti sneg, dodati šecer i još malo mutiti, a zatim sirce. Koru sušiti na 100*c od 60 do 90 minuta, zavisi od toga koliko volite da vam je kora suva, ja sušim oko 60 min.

Za fil skuvati 1l mleka pa dodati žumunca razmucena sa šecerom, vanilu, brašno i gustin. Kad se ohladi dodati 1

umucen šlag i 2 margarina.

Fil podeliti na dva dela, u jedan dodati 200 g otopljene cokolade a drugi ostaje žut.

Odozgo šlag.