

Dinastija

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 550 g šećera u prahu
- 300 g seckanih oraha
- 3 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- 1 margarin ili puter
- 200 g čokolade
- 2 šlag krema

Priprema

Kora: 10 belanaca dobro umutiti, postepeno dodavati 300 g šećera u prahu, zatim 300 g seckanih oraha, 3 kašike brašna i 1/2 praška za pecivo. U slučaju da potišpanj bude redak, dodati još par kašika brašna.

Sve dobro umutiti. Koru peći u četvrtastoj tepsiji 30 -40 minuta. Ohladjenu koru prerezati na 2 dela uzduž.

Fil: 2 pudinga od vanile skuhati u 1/2 l mleka. 1 puter ili margarin omekšati i umutiti sa 250 g šećera u prahu, sastaviti sa pudingom i dobro umutiti. Smjesu podeliti na dva dela, u jedan deo staviti 200 g rastopljene čokolade, a drugi ostaje isti.

Filovati redosledom: kora, žuti fil, smeđi fil, kora, žuti fil, smeđi fil.

Odozgo dva šlag krema. Prijatno!