

Egipcanka



Sastojci

Za koru:

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Za krem:

- 18 žumanaca
- 1/2 l mleka
- 200 g šecera
- 4 kašike brašna
- 3 vanilin šecera
- 250 g margarina
- 5 šlaga
- 3 šoljice mleka

Za grilijaš:

- 250 g šecera
- 300 g lešnika

Glazura:

- fondan

Priprema

Umutiti 3 x po 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 100 g mlevenih oraha i 1 kašika brašna.

I fil: 18 žumanaca kuvati u 1/2 l mleka sa 200 g šecera i 4 kašike brašna i 3 vanile. Kada se ohladi dodati 250 g maslaca (margarina) sa malo šecera u prahu.

II fil: grilijaš-upržiti 250 g šecera i u to dodati 300 g pecenih i oljuštenih lešnika (istucanih).

III fil: umutiti 5 šlaga sa tri šoljice mleka.

Re?ati: kora-žuti fil-šlag-grilijaš, to ponoviti još dva puta, a odozgo možete šlag.

Ja sam u ovom slucaju napravila slatku koru, jedan deo sam obojila u roze, a drugi deo u crno, za ove tanke trakice.

Recept je poslala Jadranka Todorovic, Niš.