

Mamina rođendanska



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 4 kore:

- 24 belanaca
- 24 kašika šecera
- 32 kašike oraha
- 8 kašika brašna

Za fil:

- 24 žumanaca
- 30 kašika šecera
- 150 g šecera u prahu
- 2 margarina
- 1,5 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 5 kašika brašna
- 600 g mlečne crne čokolade
- 300 g mlevenih lešnika
- 100 g kokosa

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 8 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašna, to kašikom izmešati. Sipati u pleh sa pek papirom i peci 15ak minuta na 200 stepeni. Postupak ponoviti još 3 puta.

U žumanca sipati 300 ml mleka, 3 pudinga i 5 kašika brašna. To umutiti. Ostalo mleko skuvati sa 30 kašika šecera pa u to dodati žumanca sa pudingom i intenzivno mešati dok se ne zgusne pa ohladiti.

Umutiti margarine sa šecerom u prahu pa sjediniti sa filom. Fil podeliti na tri jednaka dela i ostaviti malo za četvrti deo koji ide na poslednju koru. U jedan dodati 150 g istopljene čokolade, u drugi dodati lešnike, a u treći kokos.

Otopiti ostatak čokolade sa 5 kašika ulja pa preliti preko 3 kore. Kada se čokolada stegne, prvu koru premazati filom od čokolade, drugu filom sa lešnicima, treću filom sa kokosom, a četvrtu onim početnim filom koji smo ostavili malo. Preko ukrasiti masom ili šlagom.

Savet