

Sladak jezik

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera
- 150 g masti
- 2 kašike mleka
- 1 limun
- 1/2 praška za pecivo
- 6 jajeta
- 150 g brašna
- 200 g prah šecera
- 100 g margarina
- 200 g cokolade
- 2 kašike kakaa

Priprema

Kora: 150 g šecera i 150 g masti umutiti, zatim dodati, 2 kašike mleka, sok i koru od 1 limuna i 1/2 praška za pecivo. Umutiti 6 belanca sa 100 g šecera i pomešati sa predhodnom masom.

U to dodati 150 g brašna i peci u cetvrtast pleh.

Fil: 6 žumanca umuti sa 200 g prah šecera i kuvati na pari, dodati 100 g cokolade, 100 g margarina i 2 kašike kakaoa. Zatim vreo fil, preliter preko pecene i ohladjene korice.

Odozgo preliter glazurom od cokolade (potrebno je 100 g cokolade).