

Reforma (6)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za korice:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **480 g** mlevenih oraha

Za fil:

- **16** žumanaca
- **16 kašika** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **1 kašika** vode
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

Za ukrašavanje:

- fondan ili šlag

Priprema

4 belanca umutiti sa 4 kašike šecera, zatim lagano dodati 120 g mlevenih oraha. Lagano sjediniti kašikom i sipati u kalup obložen pek papirom. Peci u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Tako napraviti još tri kore.

Umutiti žumanca sa šećerom, vanil šećerom i vodom, dodati čokoladu pa kuvati na pari. Dok ne počne da se zgušnjava ili dok ne počne da ostaje trag na dnu posude. Ohladiti i dodati umućen margarin. Filovati korice i na kraju ukasiti po želji šlagom ili gotovim fondanom.

Savet