

Ljubavno gnezdo



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 45 kašike šecera
- 100 g seckanih oraha
- 100 g kokos
- 300 g cokolade
- 1 l mleka
- 300 g šecera
- 4 pudinga od vanile
- 2 margarina
- 150 g oraha
- 300 g šecer prah
- 400 g šlag

Priprema

I kora: 5 belanca, 15 kašika šecera umutiti. U pleh postaviti pek-papir, posipati prepecene seckane orahe sipati umucena belanca i sušiti, oko sat vremena na 100 C.

II kora: Umutiti koru od 5 belanca i 15 kašika šecera, 100 g kokosa i opet sušiti.

III kora: Umutiti koru od 5 belanca i 15 kašika šecera, dodati 100 g narendane cokolade, umešanu viljuškom i opet sušiti.

Fil: 15 žumanca umutiti sa 300 g šecera i pomešati sa 4 pudinga, razmucena u malo mleka.

Skuvati 1 l mleka i u njega dodati prethodnu masu sa pudingom i žumancima. Kada se to ohladi, dodati 2 umucena margarina sa šećerom u prahu.

Podeliti na tri dela, prvi ostaje žut, u drugi ide 200 g otopljenog čokolada, a u treći 150 g mlevenih oraha.

Redjati: prva kora, drugi fil, druga kora, treći fil, treća kora, prvi fil i odozgo ukrasiti šlagom po želji.