Pticije gnjezdo

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Rolat:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 kašike**mermelade

Kora sa cokoladom:

- **6**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 g**rendane cokolade

Fil sa pudingom:

- **4 dl**mleka
- **7 kašika**šecera
- **1 kesica**puding od vanile
- **200 g**margarina

Fil sa malinama:

- **500 g**šlaga
- **4 dl**mineralne vode
- **300 g**zamrznutih malina

Za gnjezdo:

- **100 g**cokolade
- **2 kotura**fida rezanaca

Priprema

Za rolat: Belanca odvojimo od žumanaca. Belanca izlupamo u cvrst sam sa secerom dodajemo jedno po jedno žumance i na na kraju umešamo brašno sa praškom za pecivo. Sipamo u pleh obložen pek papirom i sipamo smesu poravnamo i pecemo na 180C 15 minuta. Pecenu koru urolamo u kuhinjsku krpu.

Kad se ohladi odmotamo nafilujemo marmeladom zamotamo i secemo na parcicesirine 1cm.

okoladna kora: Belanca odvojimo od žumanaca, belanca lupamo u cvrst sam sa šecerom dodajemo jedno po jedno žumance i na kraju umešamo mešavinu brašna rendane cokolade i praška za pecivo. Pecemo na pleh obložen pek papirom na 180C 15 minuta.

Modlom izrežemo dva kruga precnika po 25cm.

Fil od pudinga od ukupnog mleka odvojimo 1 dl i u nju umesamo puding, ostatak mleka stavimo da se kuva sa secerom kada provri ukuvamo puding. Ostavimo da se prohladi i umukšamo omekšali margarin.

Šlag penasto izmutimo sa mineralnom vodom, i podelimo na dva dela jedna ostaje bela, a u drugu umiksamo maline.

Gnjezdo: Otopimo cokoladu sa 2 kašike ulja i u nju umešamo blago izlomljenu fidu.

inijicu obložimo samolepljivim folijom sipamo smesu i formirano gnjezdo. Ostavimo da se stegne i povadimo iz cinije i uklonimo foliju.

Finalni postupak: U okruglu modlu sa strane u krug izreamo rolate, a na dno smestimo prvi patišpanj sa cokoladom.

Sipamo polovinu fila od pudinga razporedimo, preko stavimo fil od malina.

Poklopimo drugim okruglim patistanom preko ostatak fila od pudinga i šlag.

Dekorisemo sa malo cokoladnog praha.

Smestimo gnjezdo na sredinu, koji deluje jako dekorativno.

Ostavimo da prenoci i spremno za služenje.

Savet

Umesto malina mogu se koristiti i seckane jagode.