

## *Japanski vetar*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 15 jaja
- 360 g šecera + 15 kašika
- 3 kašike brašna
- 200 g badema
- 200 g mlevenih lešnika
- 200 g mlevenih oraha
- 3 štangle rendane cokolade
- 1,5 šoljica mleka
- 1 margarin
- 200 g prah šecera
- 400 g šlaga

### **Priprema**

I kora: 5 belanaca penasto umutiti, pa dodati 120 g šecera, 1 kašika brašna i badem (badem ispeci, oljuštiti i samleti). Peci na 200 C dok ne porumeni.

II kora: Isto kao predhodna, samo umesto badema, dodati lešnik.

III kora: Kao predhodna, samo umesto lešnika, dodati orahe.

Fil: Skuvati na pari žumanca, 15 kašika šecera i 1,5 šoljicu mleka. Kada je skuvano i ohladjeno sjediniti, sa predhodno umucenim margarinom i šecerom u prahu.

Dobro umutiti šlag po uputstvu sa kesice.

Filovati: kora I, fil, šlag, kora II, fil, šlag, kora III, fil, šlag.