

## Slonova suza



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakao praha
- 1 kašicicapraška za pecivo

### Fil:

- 150 gmljevenih oraha
- 4 kašikešecera u prahu
- 6 kašikamlijeka
- 1 vanilin šećer
- 200 gputera
- 2-3banane
- 4 kašikepekmeza od kajsijsija

### Ostalo:

- za posipmljeveni orasi

## Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca u cvrst snijeg; postepeno dodajuci šećer. U cvrst snijeg

dodavati po jedno žumance; neprekidno miksajući svo vrijeme. Posebno sjediniti brašno, prosijan kakao prah i prašak za pecivo. Dodati u smjesu, pa pažljivo sjediniti. Sipati smjesu u pleh (nekih 40x25 cm), obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 10 minuta.

Mljevene orahe preliteri vrelini mljekom. Ostaviti da se ohlade. Umutiti omekšao puter sa šećerom i vanilin šećerom. Sjediti sa orasima, pa dobro umutiti. Pecenu i ohlaenu koru premazati pekmezom od kajsija. Preko pažljivo premazati filom. Dio fila ostaviti za premazivanje rolata. Banane oguliti i postaviti na sredinu kore, jednu do druge.

Koru preklopiti preko banana, pa lagano pritisnuti, da se krajevi spoje; a formira oblik "suze"! Premazati preostalim filom od oraha. Posuti mljevenim orasima!

Dobro ohladiti u frižideru, pa rezati na parcad!

## **Savet**