

Šumska vila



Sastojci

Potrebno je:

- 30 jaja
- 30 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 9 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1,5 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 pudinga od cokolade
- 2 margarina
- 200 g bele milka cokolade
- 300 g crne milka cokolade
- 200 g šecera u prahu
- 400 g šlag krema od vanile
- 400 g mlevenih lešnika
- šlag ili fondan masa (za filovanje)

Priprema

Kore: Umutiti 10 belanaca, 10 kašika šecera, 100 g mlevenih oraha, 3 kašike brašna i 1/3 praška za pecivo. Postupak ponoviti još 2 puta. (tako da dobijete tri kore).

Fil I: Na pari umutiti 30 žumanaca i 30 kašika šecera.

U 1 l mleka skuvati 2 pudinga od vanile i dok je još vruć dodati u to 200 g bele milka cokolade.

Kada se ohladi, sve sjediniti i u to dodati 1 margarin umućen sa 100 g prah šecera.

Fil II: U 1 l mleka skuvati 4 pudinga od cokolade i u to dodati 300 g crne milka cokolade.

Kada se ohladi dodati umucen margarin sa 100 g prah šecera.

Fil III: Umutiti 400 g šlag krema od vanile i u to dodati 400 g mlevenih lešnika.

Filovati po vašoj želji. Uživajte i prijatno!!!:)