

Ananas šuškavac



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **8** belanaca
- **24** kašike šecera
- **2** kašikesirceta

Fil I:

- **8** žumanaca
- **12** kašika šecera
- **100** g cokolade
- **250** g margarina

Fil II:

- **300** g mlevenog keksa
- **2** caškisele pavlake
- **1** konzerva ananasa

Glazura za kore:

- **200** g cokolade
- malo ulja

Dekoracija:

- **300 g** krem šлага

Priprema

Umutiti 4 belanaca sa 12 kašika šecera i na kraju dodati 1 kašiku sirceta. Kore srušiti na 100 srepeni 2 do 3 sata u zavisnosti od rerne. Ispeci dve kore. Zatim svaku premazati glazurom od cokolade.

Fil: Skuvati na pari 8 žumanca sa 12 kašika šecera dodati 100 g cokolade i ohladiti u hladno umutiti 1 margarin.

Fil II: Samesati mleveni keks, pavlaku i ananas. Ako je potrebno sipati malo soka iz konzerve Reati: Kora sa glazurom,fil II pa fil I. Zatim ponovo kora sa glazurom okrenutom na dole. Dekorisati sa šlagom.

Savet

Za ljubitelje šuškavca.