

Slonova suza



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 1 kašika čokoladnog praha (neskвика)
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 150 g mlevenog lešnika
- 4 kašike šećera u prahu
- 6 kašika mleka
- 1 kesica vanil šećera
- 200 g putera

Premaz za koru:

- 5 kašika pekmeza od kajsije

Punjenje:

- 2 vece banane (po potrebi više)

Za podipanje:

- **po potrebi** mleveni lešnik

Priprema

Belanca odvojimo od žumanaca, belanca lupamo u cvrst šam postepeno dodavajuci šećer, smanjimo brzinu miksera dodajemo jedno po jedno žumance, a zatim i postepeno mešavinj brašna cokoladnog praha i praška za pecivo sjedinimo. Izlijemo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180C oko 10 minuta. Pecenu koru povadimo na tacnu uklonimo papir ostavimo da se mslo prohladi zatim premažemo pekmezom.

Mlevene lešnike poparimo sa vrelin mlekom u koje smo umešali šećer i vanil šećer kad se ohladi izmiksamo sa puterom i premažemo preko pekmeza (manji deo fila ostavimo sa strane sa kojim cemo premazati kolac spolja).

Po sredini kore poredjamo banane.

Preklopimo koru na pola da fil i banane budu u sredini premažemo sa ostavljenim delom fila i pospemo po ukusu mlevenim lešnikom.

Savet

Vrlo ukusno i dekorativno.