

Sedmo nebo

Sastojci

Potrebno je:

- 2 lista oblande
- džem od kajsije
- 8 jaja
- 32 kašike šecera
- 8 kašika brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g kokosa
- 1 margarin
- 100 g cokolade za kuvanje

Priprema

Na dva lista oblande namazati džem.

I kora: Umutiti 4 belanca, 12 kašika šecera, dodati orahe i kad se sve umuti, dodati 4 kašike brašna i kašikom mutiti. Testo staviti na oblandu i tako peci na temperaturi od 200 C, jedno 20 minuta.

II kora: Umutiti 4 belanca, 12 kašika šecera, dodati kokos i kad se umuti, dodati 4 kašike brašna i mutiti kašikom. Testo staviti na drugu oblandu i ispeci.

Fil: Umutiti 8 žumanca i 8 kašika šecera i kuvati fil na pari. Kada se zgusne, dodati 4 štangle cokolade i ostaviti da se fil ohladi, pa dodati umucen margarin.

Filovati izmedju dve kore i na gornju koru, premazati ostatak fila i preko izrendati cokoladu.