

Zaljubljeni labudovi



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belance
- 100 g šecera u prahu
- 1 kašicica gustina
- par kapi limunovog soka
- 1 vanilin šecer
- 2 dl mleka za šlag
- 150 g cokolade (crne ili bele)
- 1 šlag
- kokos u boji
- perlice u obliku srca

Priprema

Belance, šecer, vanilin šecer i limunov sok umutiti, pa dodati gustinu. Sjediniti sve, usuti u špric za šlag i na pek-papiru oblikovati, posebno krila i posebno vrat.

Sušiti sve oko sat vremena na temperaturi od 50 stepeni.

Mleko za šlag zagrijati, dodati cokoladu, mešati da se otopi i ostaviti da se skroz ohladi. Izmiksati sve.

Uzeti jedno krilo, u sredinu staviti cokoladni krem, pa drugo krilo.

Sa prednje strane staviti vrat i odozgo posuti šecernim perlicama.

Umutiti šlag penu, dodati malo prehrambene boje i sa špricem formirati jezero i travu.

Posuti sa kokosom u boji.

Predlog za Dan zaljubljenih.