

Zaljubljeni labudovi



Sastojci

Potrebno je:

- 1 belance
- 100 g šećera u prahu
- 1 kašičica gustina
- par kapi limunovog soka
- 1 vanilin šećer
- 2 dl mleka za šlag
- 150 g čokolade (crne ili bele)
- 1 šlag
- kokos u boji
- perlice u obliku srca

Priprema

Belance, šećer, vanilin šećer i limunov sok umutiti, pa dodati gustin. 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 zagrejati, dodati čokoladu, mešati da se otopi i ostaviti da se skroz ohladi. Izmiksati sve.

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

Sa prednje strane staviti vrat i odozgo posuti šećernim perlicama.

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

Posuti sa kokosom u boji.

Predlog za Dan zaljubljenih.