

Figaro (6)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 250 g + 250 gšecera
- 250 gmargarina
- 200 gseckanih oraha
- 200 gsuvog groža
- 2 listaoblatne

Priprema

Jaja pomešajte sa 250 gr šecera i kuvajte na laganoj vatri da bude gusto. Kada se prohladi dodajte jedan penasto umuceni margarin, seckane orahe i suvo grože pa sve lepo sjedinite. U drugi sud istopite 250 g šecera i vruće sipajte u fil. Dobro izmešajte, zatim fil izlijte na list oblatne (na reckavu stranu) i poklopite sa drugim listom oblatne sa reckanom stranom. Od gore stavite nešto teško da se zalepe oblatne za fil. Nakon par sati isecite na štangle i poslužite.

Savet