

Štrunfovi

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 8 šoljica mleka (mera je šoljica od crne kafe)
- 4 šoljica šecera
- 6 šoljica brašna
- 3 šoljica ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašika kakaoa

Fil:

- 250 g šecera
- 2 dl vode
- 100 g suvog groždja
- 100 g mlevenih oraaha (ili lešnika)
- 1 šlag

Priprema

Polupati jaja, odvojiti bjelanca od žumanca. Kada su bjelanca izlupana, dodati šećer i žumanca, dodati mleko, ulje, pecivo, brašnoi i kakao.

Ispeci koru u plehu od šporeta. Kada je kora ispecena, prelići je sokom od pomorandže i ostaviti da se ohladi.

Kada se kora ohladila, istom šoljicom kojom ste mjerili, seci koru, a ostatak od kore ostaviti sa strane, koji ce se iskoristiti za fil.

Fil: Ušpilovati vodu i šećer, dodati groždje i orahe ili lešnike i ostatak od kore, sve sjediniti i filovati krugove od kore.

Kada su filovani krugovi, umutiti jedan šlag i prelići preko fila ili špricom za šlag.