

Dvorac



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- 35jaja
- 35 **kašika**šecera
- 29 **kašika**brašna
- 3praška za pecivo
- 7vanilin šecera
- 15 **kašika**kokosa
- 15 **kašika**mlevenih oraha
- 3 **kašika**kekakaa

Fil 1 (žuti):

- 3pudinga od vanile
- 1margarin
- 1 l mleka
- 12 **kašika**šecera
- 100 g seckane čokolade
- 250 g šecera u prahu

Fil 2 (crni):

- 3pudinga od cokolade
- 1margarin
- 1 l mleka
- 12 kašika šecera
- 250 g šecera u prahu
- 100 g suvog groža

Dekoracija:

- 5 korneta
- 1 kesica kamencica bombona
- 1 kesica gumenih bombona ribice
- 1 žele bombone
- 2 kesice čokoladih mrvica
- 500 g šlaga
- 3 kesice plave boje
- 1 kesica crvene boje
- 1 neskvika
- 2 grisine

Priprema

Skuvati puding po uputstvu sa kesice. Od 15 jaja ispeci 3 kore po 5 jaja. Umutiti belanca u cvrsti sneg dodati šećer, mutiti dok se šećer ne istopi, dodati ostale sastojke i promešati rukno. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje.

Crna kora: 5 jaja, 5 kašika šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika oraha, 1/2 praška za pecivo, 1 kašika kakaa to je 1 kora ispeci još 2 takve.

Žute kore: 5 jaja, 5 kašika šecera, 4 kašike brašna, 5 kašika kokosa, 1/2 praška za pecivo. Ispeci još 2 ovakve kore.

Žuti fil: Umutiti 1 margarin sa 250 g šecera u prahu tu dodati puding od vanile i seckanu čokoladu.

Crni fil: Umutiti 1 margarin sa 250 g šecera u prahu tu dodati puding od čokolade i dodati suvo grožđe.

Filovati: crna kora, žuti fil, crna kora. Žute kore iseci na pola i čašom im izvaditi coskove pa reati žuta kora crni fil. Jednu crnu koru iseci na pola pa na pola pa reati kore i žuti fil.

Ispeci još jednu koru koju treba uviti u rolat. Rolat filovati jednim od filova i dodati voće po želji Rolat iseci na 4 dela i postaviti tamo gde su izvaeni coškovi kora.

Umutiti 200 g šlaga sa 2 kesice plave boje i ukrasiti dvorac. 50 g šlaga sa pola kesice plave boje od toga napraviti reku ispred dvorca. 100 g šlaga sa kašikom neskvika od toga napraviti put. 50 g šlaga sa crvenom bojom obojiti kornete, pa ih posuti čokoladnim mrvicama. Od čokolade praviti vtata i prozore.....Ukrasiti po želji

Savet

belance se bolje muti kada su jaja hladna