

Reforma



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **9** belanaca
- **300 gr** šecera
- **300 gm** levenih oraha
- **3 kašike** brašna

Fil

- **9** žumanaca
- **15 kašika** šecera
- **6 štanglic**okolade za kuvanje
- **250 g** putera ili margarina
- **2-3 kesice** vanil šecera

Priprema

Napraviti tri kore. Belanca mutiti i dodati u njih šecer, mutiti dok ne dobijete cvrst sneg. Zatim dodati orahe i brašni i rukom laganim pokretima sjediniti masu da belance nebi spalo. Peci koru u pouljenom i pobrašnjenom plehu oko 20 minuta na 200 C.

Savet

Sva žumanca umutiti sa šeerom i vanilom i kuvati na pari na laganoj vatri kad se otopi šeer. Dodati margarin i

okoladu. Kuvati dok se masa ne zgusne, filovati koru po koru i ukasiti po želji. Možete šlagom ili ve postojeim kremom koji ste skuvali.