Triput peceno

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- **7**belanaca
- **150 g**margarina
- **1 kesica**vanil šecera
- **70 g**brašna
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**šecera

Prvi fil:

- **7**žumanaca
- **150 g**prah šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Drugi fil:

- **150 g**šecera
- **4 kašike**mleka
- **150 g**mlevenih oraha
- **50 g**margarina

Za posipanje:

- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Z jednom sudu umutiti cvrst sneg od belanaca. U drugom sudu omekšali margarin umutiti sa šecerom pa postepeno dodavati brašno, orahe i vanilu, kad se dobije jednolicna masa dodavati belanca kašiku po kašiku i lagano sjediniti. Peci u obavezno podmazanom i pobrašnjenom plehu, velicine 30x35cm. Peci oko 20-25 minuta na oko 180 stepeni, proveriti cackalicom.

U posebnoj ciniji umutiti žumanca sa šecerom u prahu i vanilom i preliti preko pecene kore, zatim vratiti u rernu da se suši na laganoj temperaturi oko 20 minuta na 100 stepeni bocnuti cackalicom i bitno je da na cacakalici ne ostaje žuti krem.

Na laganoj vatri rastopiti šecer i margarin sa mlekom i dodati mlevene orahe. Smesu preliti preko žutog fila i ostaviti da se ohladi, zatim posuti mlevenim orasima.

Savet

Možete ga napraviti i dan dva ranije jako je lep kad malo ostoji.