

Tripot peceno



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

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

Prvi fil:

- 7 žumanaca
- 150 g prah šećera
- 2 kesice vanilin šećera

Drugi fil:

- 150 g šećera
- 4 kašike mleka
- 150 g mlevenih oraha
- 50 g margarina

Za posipanje:

- **100 g** mlevenih oraħa

Priprema

Z jednom sudu umutiti cvrst sneg od belanaca. U drugom sudu omekšali margarin umutiti sa šećerom pa postepeno dodavati brašno, oraħe 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 šećerom u prahu i vanilom i preliter 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 šećer i margarin sa mlekom i dodati mlevene oraħe. Smesu preliter 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.