

Beli aneo



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15jaja
- 200 gšecera
- 400 goraha
- 3 kašikebrašna
- 300 gmleka
- 250 gcokolade
- 1,5margarin
- 250 gšecera u prahu
- 500 gšlag krema

Priprema

Za koru: 5 belanca, 10 kašika šecera, 5 kašika mlevenih oraha, 5 kašika seckanih oraha, 3 kašike brašna, sok od limuna. Peku se tri ovakve korice.

Prvi fil: 300 g mleka prokuvati sa 14 kašika šecera, 250 g cokolade. U to dodati 300 g mlevenih oraha. Kada se prohladi umutiti sa pola margarina.

Drugi fil: 15 žumanca umutiti sa 250 g šecera u prahu. Kuvati na pari i dodati jedan margarin.

Treci fil: Umutiti 500 g šlag krema od vanile. Redosled: kora, braon fil, žuti fil i zatim šlag. Tako sva tri reda.

Savet