Hristov venac (Crevena zvezda)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **10**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **2 štangle**cokolade
- **4 kašike**brašne
- **1**prašak za pecivo

Fil I:

- **1 l**mleka
- **200 g**šecera
- **10 kašika**gustina
- **100 g**šecera u prahu
- **1**vanil šecer

Fil II:

- **250 g**mlevenih lešnika
- **8 kašika**mleka
- **8 kašika**šecera
- **2 štangle**cokolade

- **1/2**margarina

Fil III:

- **5 dl**mleka
- **10**žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **4 kašike**gustina
- **1/2**margarina
- **6 seckanih**krem bananica

Ostalo:

- **3 kutije**rolera punjenih lešnikom
- **200 g**šlag krema

Priprema

Kora: U posudu za mešanje umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, stanglu cokolade, 2 kašike brašna i pola praška za pecivo. okoladu treba izrendati. Na isti nacin ispe i još jednu koru.

Fil I: Razmutiti gustin sa malo mleka pa skuvati u preostalom mleku sa 200 g šecera. Ostaviti da se dobro ohladi pa sjediniti sa prethodno umucenim margarinom, šecerom u prahu i vanil šecerom.

Fil II: Lešnike popariti sa vrelim mlekom ukuvanim sa šecerom i cokoladom pa ostaviti da se ohladi. Zatim dodati prethodno umucen margarin i dobro promešati.

Fil III: Umutiti žumanca sa 8 kašika šecera i dodati 4 kašike gustina razmucenog sa malo mleka. Preostalo mleko zagrejati pa dodati žumanca i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi, pa dodati krem bananice pa sjediniti sa prethodno umucenim margarinom.

Filovanje: Kora - Fil I - Roleri sa lešnikom - Fil I - Kora - Fil II - Fil III - Šlag.

Savet

Ako hocete da vam bude brze,prvo skuvajte filove pa onda pecite kore.