

Greta Garbo



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Za kore:

- **24**jaja
- **24** kašike šecera
- **24** kašikemlevenog lešnika
- **6** kašikabrašna

Za fil:

- **36** kašika šecera
- **12** kašikabrašna
- **1** l mleka
- **600** g margarina
- **10** vanilina šecera

Za cokoladni preliv za kore:

- **500** g cokolade
- **400** g margarina

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Zumanca odmah staviti u šerpu u kojoj ce te kuvati fil na pari. Za jednu koricu: Umutiti 4 belanca, dodati 4 kašike šecera jednu po jednu i umutiti u cvrst šam. Zatim kašikom umešati 4 kašike lešnika i 1 kašiku brašna. Sipati smesu u pleh i staviti da se pece korica prvo 20 minuta na 180 stepeni, a zatim

još 10 minuta na 150 stepeni. Isti postupak ponoviti za još 5 korica tako da ukupno imate 6 korica. Rastopiti 500 g cokolade sa 400 g margarina i kad se cokolada malo prohladi premazati svaku koru pa ostaviti da se cokolada stegne. Fil skuvati na pari na sledeći nacin: Umutiti 24 žumanca sa 36 kašika šecera, 12 kašika brašna. Zagrejati 1 l mleka do ključanja pa tako vrue melko ulivati u slabom mlazu u umucena žumanca sa šecerom i brašnom. Kad se sve sjedini staviti na spoert i skuvati fil na pari. Fil je skuvan kad se zgusne (kako bi naše mame i bake rekle - kad se pravi put u filu kad provucete varjacu). Ostavite fil da se ohladi pa ga nakon toga sjedinite sa umucenim margarinom (600 g) sa vanilinim šecerom (10 kesica). Na svaku koricu preko stegnute cokolade stavite fil. Na kraju premažite cokoladom ili slatkom pavlakom, to je vec stvar ukusa.

Savet

Ja sam ovaj put pravila sinu za prvi rojendan, pa sam je napravila u vidu torte na sprat tako da je nisam prelivala ni okoladom ni pavlakom ve sam je prekrila fondanom i ukrasila figuricama.