okoladno savršenstvo

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenih pecenih lešnika
- **2 kašike**brašna

Fil 1:

- **18**žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **200 g**cokoladnog napitka u prahu
- **1 l**mleka

Fil 2:

- **300 g**šlag krema
- **5 dl**mineralne vode
- **300 g**pecenih, krupnije mlevenih, lešnika

Preliv za kore:

- **300 g**crne cokolade
- **125 g**margarina

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šecerom pa dodati lešnike i šecer. Masu sipati u pleh obložen papirom za pecenje i ispeci tako 3 kore, na temperaturi od 180 stepeni. Kad se kore ispeku i ohlade, preliti ih sa 300 grama cokolade otopljene na pari sa pola margarina. Ostaviti da se cokolada stegne.

18 žumanaca umutiti sa 10 kašika brašna i malo hladnog mleka odvojenog od 1 l. Ostatak mleka sataviti da se skuva sa 10 kašika šecera. U provrilo mleko dodati žumanca sa brašnom i mlekom i dobro mesati da ne zagori. Ostaviti da se skroz ohladi.

U hladno umutiti razraen margarin sa 250 grama šecera u prahu i 200 grama cokoladnog praha.

Posebno umutiti 300 grama šlag krema sa mineralnom vodom, da bude cvrst. Dodati lešnike i promešati.

Filovati kore: cokolada, braon fil, šlag i tako dok se ne utroše sve tri kore. Ukrasiti po želji.

Savet

Mnogo je ukusna.