

Brižit Bardo



Sastojci

Kora:

- 10 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike kakaa
- 2 praška za pecivo
- 2 kašike brašna

Fil I:

- 10 kašika brašna
- 10 kašika šecera
- 1/2 l mleka
- 3 žumanca
- 3 kašike šecera u prahu
- 1 puter
- 2 vanilin šecera

Fil II:

- 2 dl mleka
- 10 kašika šecera
- 300 g mlevenih oraha
- 4 žumanca
- 3 kašike šecera
- 100 g cokolade
- 1 puter
- malo seckanih oraha

Dekoracija:

- slatka pavlaka ili šlag krem od vanile

Priprema

Kora: Umutiti 5 jaja, 6 kašika šecera, 6 kašika mlevenih oraha, 2 kašike kakaa, 1 prašak za pecivo, 1 kašika brašna. Ispeci dve ovakve kore.

I fil: 10 kašika brašna, 10 kašika šecera, 1/2 litra mleka-sve zajedno skuvati. Zatim na pari skuvaj 3 žumanca, 3 kašike šecera u prahu i 1 puter sa 2 vanilina šecera. Sjediniti i zatim skuvani fil sa ovim na pari.

II fil: 2 dl mleka prokuvati sa 10 kašika šecera i time popariti 300 grama mleveih oraha. Dodaj u to 4 žumanca, 3 kašike šecera, 100 grama cokolade za kuvanje, malo seckanih oraha i jedan puter.

Reati: Kora - fil I - kora - fil II. Odozgo prekriti sa šlagom od vanile ili umucenom slatkom pavlakom.