

Dekorissimo preporučuje

Čokoladna dekorissimo fantazija sa kupinama

Veoma zanimljiva kombinacija savršeno softanih kora i ukusnog fila...

KORA:

3 belanca

5 kašika šećera

4 kašike mlevenog lešnika

1 kašika brašna

1 kašika kakao praha

Napraviti 3 ovakve kore: Belanca umutiti penasto, postepeno dodavati šećer, dobro umutiti. Dodati kakao, brašno i mleveni lešnik, mešati špatulom lagano dok ne dobijete kompaktnu masu. Peći na 200C oko 12 minuta (proverite čačalicom da li je kora pečena).

FIL I:

1l mleka

9 žumanaca

1 kesica vanilin šećera

150g šećera

3 kašike brašna

100g gustina

250g margarina ili maslaca

Žumanca, šećer i vanilin šećer dobro umutiti dok ne dobijete penastu masu, u to dodati malo mleka (oko 200ml), dobro promešati. Dodati brašno i gustin, pa dobro umutiti, pazite da ne ostanu grudvice. Zakuvati u ostatak mleka. Kuvati na tihoj vatri (traje malo duže). Kada se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi, dodati umućen maslac.

FIL II:

500g kupina

100g šećera

3 kašike gustina sa malo vode.

Šerpu sa kupinama i šećerom staviti na visoku temperaturu, kada počne da kuva dodati gustin razmućen sa malo vode.

Filovati: kora, žuti fil, voćni fil... Sačekajte da se stegne, najbolje je sačekati jedan dan i uživajte! Prijatno!



Dekorissimo

DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO