

Grcke snite

:))



- 1** Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati secer i mutiti dok se ne istopi.
- 2**
- 3** Lagano umesati zumanca, brasno pomesano sa praskom za pecivo i kakao i izliti u uzani kalup oblozen pek-papirom. Staviti da se pece na 175Å°C oko 40 minuta.
- 4** Ohladjen kolac preseći po duzini i filovati sledecim filom. Slatku pavlaku mutiti sa secerom u prahu dok ne dobijemo potrebnu gustinu, dodati joj otopljenu cokoladu, vanilu i omeksali puter. Masu dobro sjediniti. Fil naneti na prvu koru pa, je preklopiti drugom.
- 5** Odozgo i sa strane, u tankom sloju, premazati marmeladom pa, kad se stegne preliteri glazurom od cokolade, otopljene sa malo margarina.

Napomena:

Prijatno!!!

Sastojci:

*** Za koru:

zumanaca 5

belanca 4

secera 125 gr

brasna 90 gr

kakao 35 gr

praska za pecivo 1/2 kesice

*** Za fil:

slatke pavlake 250 ml

margarina 100 gr

cokolade 100 gr

vanil secera 1 kesica

secera u prahu 4 kasike

*** Za glazuru:

cokolade 150 gr

margarina malo

marmelade od kajsija 1 kasika