

Mačkin jezik

POTREBNI SASTOJCI:

150 gr maslaca, 250 gr šećera, 180 gr brašna, 2 supene kašike mlijeka, kora od limuna, malo soka od limuna, 6 bjelanaca

Fil:

6 žumanaca, 100 gr šećera, 100 gr rastopljene čokolade, 100 gr maslaca.

NAČIN PRIPREME:

Maslac staviti u sud, dodati šećer(250gr) i pjenasto umutiti. U masu dodati brašno, mlijeko, koru od limuna. Napraviti snijeg od bjelanaca i umiješati u masu. Umućeno tijesto staviti u namazan pleh i peći.

Fil:

Pjenasto umutiti 6 žumanaca sa 100 gr šećera. Dodati rastopljenu čokoladu i sve na pari mutiti dok se krem ne zgusne. Zgusnuti krem skinuti sa vatre, dodati rastopljeni maslac(100gr) i mješati dok se ne prohladi.

Biskvit presjeći po sredini. Namazati kremom jednu polovinu, a drugom poklopiti. Kolač izvana premazati preostalim kremom. Pri služenju sjeći na tanke komade.

www.raditeodkuce.com