

MONTE

BISKVIT

- 6 žumanaca
- 5 žlica šećera
- 5 žlica mljevenih oraha
- 2 žlice oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 6 bjelanjaka

Pjenasto umiješajte žumance i šećer, dodajte ostale sastojke i na kraju snijeg od bjelanjaka. Pecite 30 – 40 min na 180 C.

KREMA

- ½ lit mlijeka
- 4 žlice gustina
- 5 žlica šećera
- 1 margarin

Gustin i šećer umutite sa malo hladnog mlijeka pa ulijte u pola litra kipućeg mlijeka. Nakon par minuta kuhanja skinite s vatre i kad se smjesa ohladi dodajte pjenasto umućen margarin.

GLAZURA

- ½ lit vrhnja za šlag
- 20 dkg čokolade za kuhanje
- 10 dkg «milka» čokolade

Na paru stavite vrhnje za šlag i čokoladu. Povremeno promiješajte dok se smjesa potpuno ne ujednači. Skinite s vatre i nakon par minuta hlađenja glazuru izlijte na kremu koju ste stavili na ohlađeni biskvit.

