

Šarene šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

kora:

- **250 g** šecera
- **4 kafene šoljice** kisele vode
- **2 kafene šoljice** ulja
- **20 kašika** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** limun (sok i kora)
- **1 kašika** kakaa
- ekstrat od maline ili jagode

Fil:

- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaa
- **4 kašike** šecera
- **100 g** margarina
- **1 dl** vode
- **100 g** mlevenog keksa

Priprema

U dublju posudu sipati šecer, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo pa mutiti dok masa ne pobeli i u to dodati brašno. Masu podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo dodati kakao, u drugi ekstrat od maline, a u treci sok i koru limuna. Svaku koru peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Ušpinovati šecer i vodu. Posebno pomešati kakao i brašno i dodati malo vode da se sve rastvori pa sipati u kipuci sirup i mešati da se sve lepo sjedini i postane

gusto. Kada je fil gotov malo ga prohladiti i dodati margarin pa mešati da se istopi i sjedini sa filom. Fil skroz ohladiti pa premazati sve kore i posuti mlevenim keksom.

Savet