

Vocne šnите



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno za koru:

- **8belanaca**
- **8 kašikašecera**
- **8 kašikabrašna**
- **1pršak za pecivo**
- **1,5 dlmleka**

Fil:

- **8žumanaca**
- **8 kašikašecera**
- **6 kašikabrašna**
- **6 dlmleka**
- **3-4vanil šecera**
- **250 gmargarina**

Ostalo:

- **500 gjagoda ili malina**
- **200 gšlaga u prahu**
- mleko za šlag

- 100 g cokolade

Preparacija

Umutiti bjelanca sa šećerom i dodati brašno. Lagano izmješati, i izliti u pleh obložen papirom za pecenje da se pece 10 minuta na 220 C. Ohladiti koru, skinuti pek papir i preliti mlekom.

Umutiti žumance sa šećerom, dodati brašno i 1 dl mlijeka i dobro izmješati. Preostalo mleko staviti da provri zajedno sa vanil šećerom, te dodati pripremljena žumanca i skuvati kremu. U prohlađenu kremu dodati margarin i dobro umutiti.

Koru preseći na dva dela, naneti polovinu kreme, voće, drugu koru, kremu, voće. Sve obilno premazati umucenim šlagom i dekorisati topljenom cokoladom.

Savet