

Vocne šnite



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **8 kašika** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **1,5 dl** mleka

Fil:

- **8** žumanaca
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **6 dl** mleka
- **3-4** vanil šecera
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **500 g** jagoda ili malina
- **200 g** šlaga u prahu
- mleko za šlag

- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti bjelanca sa šećerom i dodati brašno. Lagano izmješati, i izliti u pleh obložen papirom za pečenje da se peče 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 prohladjenu kremu dodati margarin i dobro umutiti.

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

Savet