okoladne šnite

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 180 g šecera
- 180 g cokolade
- 125 g butera
- 90 g oštrog brašna
- 320 g šecera u prahu
- 2 kesice vanilin-šecera
- malo ulja

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, zatim dodati rastopljeni buter, 90 g strugane cokolade, kašiku ulupanog snega od belanca i brašno. Sve ovlaš dobro umešati, podmazati tepsiju, pa u nju sipati masu.

Šam: umutiti belanca sa 320 grama šecera u prahu i dve kesice vanilin-šecera. Dobro umucenu masu staviti malo na paru i kada je kolac gotov — pecen ravnomerno ga premazati šamom.

Glazura: rastopiti 90 grama cokolade, dodati 4 kašike mlake vode, izmešati dobro i time preliti šam.