

## *okoladne šnite sa višnjama*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvitno testo:**

- 4jaja
- 400 gšecera
- 300 gbrašna
- 2 kašike kakaa
- 180 mlmleka
- 1prašak za pecivo
- 1 kašicica arome ruma

#### **Za krem:**

- 250 gšlag pene
- 150 mlhladnog mleka
- 300 mlkisele pavlake
- 100 gšecera u prahu
- 400 gvišanja
- 1 kesicacrvenog želatina

#### **Za natapanje:**

- 150 mlcokoladnog mleka

#### **Za ukrašavanje:**

- **100 g** mlečne čokolade
- **20 g** putera
- **malo** mleka

## **Priprema**

Biskvitno testo: Umutiti belanca u čvrst sneg, dodati šećer i nastaviti sa mućenjem dok se šećer ne istopi. Zatim dodati jedno po jedno žumance i sve dobro sjediniti. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao dodati u smesu i lagano izmešati žicom za mućenje na kraju dodati kašičicu ruma. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje i peći 15 minuta na 220°C. Ohlaenu koru preseći na pola, kako bi se dobile dve kore. Kore poprskati čokoladnim mlekom. Krem: Dobro sjediniti kiselu pavlaku i prah šećer. Umutiti šlag sa hladnim mlekom. Zatim sjediniti šlag i smesu od kisele pavlake i prah šećera. Dodati višnje i dobro umutiti, zatim dodati rastopljen želatin i mutiti mikserom 1-2 min. Priprema želatina: 5 kašika hladne vode pomešati sa 1 kesicom želatina, ostaviti da nabubri, a potom zagrejati dok se u potpunosti ne istopi. Filovati: Kora - Krem - Kora - Krem - čokoladna glazura. Ukrašavanje: čokoladu otopiti na tihoj vatri, dodati puter i mleko i sjediniti. Prohlađenu glazuru preliti preko kolaca.

## **Savet**

Višnje pre spajanja sa kremom zasladiti po ukusu. Umesto višanja, mogu se koristiti, maline ili jagode.