

Šnite sa sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašika brašna
- **2** kašikekakaoa
- **2** kašikemeda
- **1** dlvrele vode
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Za kremu:

- **200** gsvježeg sira
- **3** kašikemeda
- **3** kašike pavlake
- **150** gšecera u prahu
- **1** manja kesicaželatina
- **300** mlslatke pavlake

Za glazuru:

- **50** gčokolade za kuhanje
- **50** gmargarina
- **1** kašika ulja

Priprema

Umutiti bjelanjke sa šecerom, a žumanjke sa medom i vanilijom, pa postepeno dodavati vodu. Brašno, pecivo i kakao pomiješati, pa dodati u žumanjke. Miješajuci dodavati po kašiku bjelanjka, dok se sve ne sjedini. Peci u velikoj cetvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 180 C. Ohlaenu koru prepoloviti. Umutiti sir, šefer, med i pavlaku na najmanjoj brzini miksera. vrsto umutiti slatko vrhnje, a želatin spremiti po uputstvu sa vrecice. Sve sjediniti da se dobije gusta smjesa i filovati dvije kore. Za glazuru rastopiti 50 g cokolade za kuhanje sa 50 g margarina i kašikom ulja.

Savet

Ostaviti da se dobro ohladi pa nož staviti pod mlaz vrele vode i isjei kola. Moji ukuani inae vole kolae sa sirom, pa je ovaj nastao inspiracijom na Milk šnite.