

Slatke kornet školjke



težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **1** kockakvasca
- **200** mltoplog mleka
- **50** mljogurta
- **1** dlulja/otopljenog maslaca
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikešecera
- **1** kašicicašecera
- **1/2**jajeta

Za slatki fil:

- **40** gšлага
- **70** mlhladnog mleka
- **1** kašicicarogaca
- **1** kašicicakakaoa
- **8** komada pti bera (keksa)
- **1** kašicicaaroma maline

Priprema

Mleko i jogurt smlaciti sa kašicicom šecera i dodati izmrvljen kvasac da nadoe.

U brašno sipati so, šecer, ulje i narasli kvasac. Umesiti meko testo, premazati sa par kapi ulja i pokriti najlon kesom ili plasticnom folijom i ostaviti na toplo mesto da se udupla.

Kada se testo uduplalo, prebaciti ga na radnu površinu i još malo premesiti. Istanjiti ga na 0,5 cm debljine u oblik pravogaonika.

Nožem iseci na tanke šnите širine 1,5cm. Svaku šnitu premazati sa razmucenim jajetom da se zalepe površine kada budemo rolali svaku šnitu.

Srolane šnите rolati u krug oko kalupa, krenuvši odozdo na gore (od najužeg ka najširem delu kalupa).

Reati kornetice na pleh i peci u rerni na 200 C, 15-tak minuta. Vruće skidati sa kalupa.

Umutiti šlag sa hladnim mlekom, dodati mlevenog keksa, rogac, malo aromu maline i kakao i izmešati. Filom ispunjavati fišeke.

Savet

Testo je hrskavo i ide možda više uz slane filove (majonez-pavlaka salate sa raznim nadevima). Ja sam ovom prilikom odabrala slatki, jer nisam imala dovoljno nadeva za slanu varijantu. Ali ostavljeno je dovoljno fišeka da kasnije napunim sa slani filom.