

Ambasador šnite



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašikeoštrog brašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **2** kašikekakaoa

Fil:

- **5** dlmleka
- **250** g šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **125** g putera
- **150** g žele bombona
- **10** kašikabrešna

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti u cvrst šam. Dodavati kašiku po kašiku šecera, a potom žumanca i kratko izmiksati. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo, pa kašikom umešati u smesu od jaja. Mešati lagano, da se masa ujednaci.

Izliti smesu u cetvrtast pleh i peci dvadesetak minuta na 180 stepeni.

Za fil staviti mleko sa šecerima da prokuva. Brašno razmutiti u malo mleka, pa sipati u tankom mlazu u kipuce mleko. Mešati na umerenoj temperaturi da se masa zgasne. Ohladiti potpuno, pa umešati penasto umucen puter i dodati seckane žele bombone. Lagano promešati da se fil ujednaci.

Koru preseci poprecno, pa naneti 2/3 fila. Poklopiti drugom korom, pa i nju premazati ostatkom fila. Dobro rashladiti, pa seci na šnite.

Savet