

Merlin-šnite



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 30 gbrašna
- 30 gMenaž cokolade
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašikegustina
- 1 kašikaulja

Za fil:

- 500 mlmleka
- 6 žumanaca
- 150 g šecerašecera
- 4 kašikegustina
- 300 gmaslaca
- 2 kesicevanilin šecera

Za šam:

- **40 g** šecera
- **8** belanaca
- **250 g** šecera
- **malo** vode
- **50 g** Menaž cokolade

Priprema

Jaja umutite sa šecerom, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i na pari otopljenu cokoladu, kašiku gustina i ulje. Sve pomešajte sipajte u nauljen pleh i pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Fil: Mleko skuvati (odvojiti 1 dl). Žumanca, šecer i vanil šecer umutiti. Dodajte gustin, pomešajte sa mlekom koje ste izdvojili i sve zajedno sipajte u vrijuce mleko. Kuvajte sve mešajući polako da se zgusne. Ostavite da se ohladi. Maslac umutite i pomešajte sa ohlaenim filom. Fil premažite preko pecene i ohlaene kore.

Šam: Belanca umutite sa 250 g šecera. Posebno špinujte šecer i malo vode. Špinovani šecer polako izmešajte sa vec izmucenim belancima. Još malo sve zajedno mutite. Šam ravnomerno rasporedite preko fila.

Pospite rendanom cokoladom. Ostavite da se ohladi i stegne.

Savet