

## **okoladne šnite (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **50** gbrašna
- **100** gmlevenih oraha
- **na vrh noža** praška za pecivo
- **150** gšecera
- **1** kašikaruma
- **2** kašike mleka

#### **Za fil:**

- **250** gputera
- **125** gšecera u prahu
- **100** gcokolade

#### **Za coko preliv:**

- **100** gcokolade
- **25** gputera

### **Priprema**

Kora: Žumanca i šecer umutiti penasto, dodati mleko, brašno pomešana sa praskom za pecivo, orahe pomešane sa rumom i cvrsto ulupana belanca. etvrtastu tepsiјu obložti pek papirom i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Ohlaenu koru preseci na 3 dela. Fil: Puter umutiti sa šecerom dodati otopljenu cokoladu i filovati isecenu traku. Preliv: okoladu otopiti na pari, dodati puter i prelitи preko filovanih kora. Ohladiti. Prijatno.

## Savet