

# Kinder milch schnitte



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Za koru:

- 5 jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 1 **kašika**vanilin šecera
- **na vrh kašice**praška za pecivo
- 2 **kašike**kakaoa

### Za fil:

- 250 **ml**vrhnja za šlag
- 2 **kašike**tecnog meda
- **malon**aribane korice limuna ili narandže
- 10 **g**želatina

## Priprema

Bjelanjke umutite u cvrst snijeg. Žumanjke umutite sa Šecerom, zatim dodajte brašno, kakao i prašak za pecivo, pa sve promiješajte lagano. U smjesu od žumanjaka dodajte 3 kašike umucenih bjelanjaka i promiješajte. Smjesu izlijte u ostatak bjelanjaka i lagano promiješajte da dobijete ujednacenu smjesu. Smjesu izlijte u pleh od rerne da kora bude tanja, jer cete je presjeci na pola (ne u kalup za torte, jer je necete sjeci kao za tortu po sredini) i pecite 10 minuta na 180 stepeni. Dok se kora pece umutite vrhnje, dodajte med, koricu limuna ili narandže i želatinu. Kada se kora ispece i malo ohladi presjecite je na pola. Premažite koru filom i preklopite je drugom korom. Po želji možete izmutit šlag kremu od cokolade i premazati kolac. Kolac dobro ohladite.

## Savet

Kola možete peći i u kalupu za tortu i presjei po sredini, ali ja sam u plehu da dobijem pravi izgled kinder milch schnitte.. Uživajte :)