

Vocni šnit



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme priprave: **90** min

Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 8 kašika šecera
- 1 kašika brašna
- 50 g seckanih oraha
- 2 kašika nesquik-a

Fil I:

- 8 žumanaca
- 2 cela jajeta
- 250 g margarina
- 300 g bele čokolade
- 200 g šecera u prahu

Fil II:

- 500 g višanja
- 300 g šecera
- 1 vanil puding

Glazura:

- 300 g čokolade

- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca u cvrs sne i dodati 8 kasika secera i mutiti jos malo. Dodati brasno, orahe i nesquik pa laganim mesanjem sve sjediniti. Prebaciti u pleh za pecenje. Peci na temperatururi od 200°C 15-20'. Kad se kora ohladila raseci po duzini na dva jednaka dela.

Žumanca umutiti sa dva cela jajeta i dodati šecer u prahu. Mutiti još malo, a zatim dodati cokoladu i fil skuvati na pari. Kad se ohladi dodati margarin i lepo sve sjediniti.

500g višanja dobro ocediti i staviti u šerpicu i dodati šecer. Kuvati na srednjoj vatri nekih 10 minuta. Od oecenog soka uzeti 1 dl i u njega razmutiti vanil puding, a zatim to sve sjediniti sa višnjama i kuvati 5 minuta dok se ne stegne. Ostaviti da se ohladi.

okoladu istopiti sa uljem.

Filovati: Kora - fil II- fil I - glazura - kora - fil II - fil I - glazura.

Savet

Umesto obinog margarina stavila sam margarin sa ukusom vanile. Brza i ukusna poslastica.