

Mlecne šnите



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- **125 g**margarina
- **125 g**šecera
- **100 g**brašna
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3** jajeta
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašica vanila extrakt
- **1** kašika kakaoa

Za fil:

- **250 g**šлага
- **250 ml**hladne vode
- **250 g**kisele pavlake
- **250 g**mlevenog šecera

Za preliv kora:

- **250 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Otopiti 125 gr margarina sa 100 g cokolade na laganoj vatri. Kad se masa ohladi da bude mlaka, dodati 125 g

šecera, 3 jajeta i rucno mešati da se dobije gratak masa.

U tu masu dodati 100 g brašna, 1 kašicu praška za pecivo, 1 kašicu vanilin extrakta, 1 kašiku kakao. Mešati dok se ne dobije izjednacena masa.

Premazati tepsiju sa uljem i posuti brašnom, dodati masu izjednaciti i ispeci koru na 160 C 15 do 20 minuta. Proveriti koru sa cackalicom.

Fil: Penasto ulupati 250 g šлага sa 250 ml vode, dodati 250 g kisele pavlake, 100 g mlevenog šecera i dalje mešati dok se pavlaka ne sjedini sa šlagom i šlag postane cvrst.

Ohlaenu koru preseci na pola, kašikom ili silikonskom cetkicom potapati kore sa cokoladnim mlekom. Filovati 1 koru. Drugu prvo iseci na komade otprilike 5 cm širina i 10 cm dužina, i tako na komade poreati preko fila. Prijatno.

Savet