Tunel šnite

Sastojci

Svetla kora:

- 3 jaja
- 3 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- malo ekstrata ruma

Braon kora:

- 3 jaja
- 3 kašike brašna
- 3 kašike šecera
- 1 kašika kakaoa

Fil od margarina:

- 3 dl mleka
- 1 puding od vanile
- 150 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 g kandiranog ananasa

Fil od kokosa:

- 150 g šecera
- 150 g kokosovog brašna
- 70 g suvog groža

- 2 dl vrelog mleka
- 100 g margarina

Preliv:

- 100 g otopljene cokolade za kuvanje

Ukrašavanje:

- malo kokosovog brašna

Priprema

Svetla kora: 3 jaja, 3 kašike brašna, 3 kašike šecera, malo ekstrata ruma. Dobro izmutiti sve sastojke. U predhodno zagrejanoj rerni (220 C) peci koru. Isti postupak ponoviti i za braon koru.

Braon kora: 3 jaja, 3 kašike brašna, 3 kašike šecera , 1 kašika kakaoa.

Fil od margarina: U 3 dl mleka skuvati 1 puding od vanile, sa 150 g šecera i 1 kesicom vanil šecera. U ohladjeno umešati penasto umucen 150 g margarina i dodati 100 g kandiranog ananasa.

Fil od kokosa: Izmešati 150 g šecera sa 150 g kokosovog brašna, dodati 70 g suvog groža. (Napomena : ako je kokosovo brašno suviše oštro i krupno, predhodno usitniti u blenderu).

Popariti kokos sa 2 dl vrelog mleka. U ohlaeno umešati 100 g margarina.

U kalup za srneca lea ili za šnite, reati svetlu koru, tako da jedan kraj kore viri napolju preko ivice kalupa. Sipati fil od margarina i ananasa, zatim staviti na isti nacin braon koru i uliti fil od kokosa.

Preklopiti kore, koje vire preko ivice (zatvoriti kolac). Ostaviti tako u frižider, da se dobro ohladi i stegne.

Preliv: 100 g otopljene cokolade za kuvanje.

Ukras: posuti od gore preko glazure, malo kokosovog brašna.