Poljske šnite



Sastojci

Korice:

- 50 g masti (ili margarina)
- 1 kašika meda
- 1 kašicica sode bikarbone
- 100 g šecera u prahu
- 2 jajeta
- 350 g brašna
- 1 kašicica limunovog soka

Za kremu:

- 200 g maslaca
- 200 g šecera u prahu
- 5 dl mleka
- 4 kašike brašna
- 2 stangle cokolade
- 80 g kokosovog brašna

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike šecera
- 3 kašike vode
- 50 g margarina

Priprema

Korice: Jaja i šecer u prahu penasto umutiti, pa dodati mast i med (istopljene na tihoj vatri), a zatim mesavinu brašna i sode bikarbone, te limunov sok. Testo dobro izraditi, pa ga podeliti na 3 jednaka dela (ja svako posebno merim na vagicu). Svaku koru posebno razvaljati na pek papir, velicine donje strane pleha (25x35). Koru peci, oko 10 minuta, na 160 stepeni. im pocnu ivice korice da se rumene, koricu vaditi iz rerne:)

Za fil: Brašno pomešati sa malo mleka-da se dobije glatka smesa, bez grudvica, ostatak mleka staviti na šporet da prokuva, pa skloniti sa vatre i uliti, lagano brašno sa mlekom, svo vreme mešajuci, vratiti na tihu vatru i mešati svo vreme, dok se ne zgusne. Podeliti na dva dela. U jedan deo dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi.

Ostaviti da se filovi ohlade. Maslac penasto umutiti sa šecerom u prahu i u svaku polovinu krema, dodati po pola umucenog maslaca. A u beli fil, u koji nismo stavili cokoladu umešati kokos.

Glazura: Otopiti cokoladu sa šecerom i vodom nad parom, pa dodati margrin i mešati dok se margarin ne otopi, pa preliti kolac. Kolac je najbolje ostaviti da prenoci, pa ga onda seci.

Reati: kora-crni fil-kora-kokos fil-kora pa glazura.