

Kinder Milch Schnitte



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 2 pune kašikekakaa
- na vrh nožapraška za pecivo
- 1 kašicicavanilin šecera

Za kremu:

- 250 mlslatke pavlake (vrhnje za šlag)
- 1 kesicašlag fix-a
- 2 kašiketecnog meda
- 1vanilin šecer

Priprema

Belanca umutiti u sneg. Žumanca umutiti sa šećerom, dodati brašno, kakao, prašak za pecivo, i mutiti dok se ne dobije glatka smesa.

U to dodati 3 kašike snega od belanaca i lagano mešati, zatim sve to izliti u ostatak belanaca i mešati dok ne bude jednolicna smesa.

Izliti na papir za pečenje i peci na 180 C 10 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa ga prerezati na pola, da se dobiju

dva komada.

Vrhnje umutiti sa šlag fixom, dodati vanilin šećer i med. Kremom premazati jedan deo biskvita, i poklopiti ga drugim delom. Staviti u frižider na 2-3 sata.

Savet

Ja sam umesto šlag fixa na pari istopila med i jednu kesicu od 10 g želatina, pa to dodala u vrhnje, lepše mi je nego sa šlag fixom. U originalnom receptu je šlag fix pa sam ga tako i napisala :) I naravno ja sam morala da stavim glazuru od okolade ;)