

Parade šnite



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za muceno testo:

- **50 g** margarina
- **50 g** kristal šećera
- **1** žumance
- **2 prepune kašičice** kisele pavlake
- **0,25 dl** mleka
- **85 g** oštrog brašna
- **1 kašičica-ravna** praška za pecivo

Za biskvitno testo:

- **2** žumanca
- **100 g** kristal šećera
- **3** belanaca
- **malosoli**
- **100 g** mlevenih lešnika
- **1/2 kesice** vanilin šećera - burbon

Priprema

Izrada mucenog testa: Mikserom penasto umutite margarin, šećer i žumance. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pavlaku i mleko i mikserom umutiti u glatko testo.

Izrada biskvitnog testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom i vanilin

šecerom mikserom penasto umutiti. Dodati mlevene lešnike i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da bude jednolicna smesa.

Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlina. Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje. U tepsiju prvo staviti muceno testo.

Lagano nožem razvuci testo preko cele tepsije.

Na muceno testo staviti biskvitno testo sa lešnicima.

Lagano nožem razvuci testo preko cele tepsije.

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 20 minuta sa povremenim okretanjem tepsije, da bi se testa sa svih strana jednako ispekla. Peceno testo ne okretati, vec zajedno sa papirom za pecenje izvuci na ravnu površinu posutu prezlina, laganim zakošivanjem tepsije. Polako izvuci papir za pecenje.

Pustiti da se dobro ohladi pa seci na šnite.

Savet

Ovo je predivan kola bez krema. Radi se kombinacijom dva testa, i dobije se lep, prhki i veoma ukusan kola.