

Šarene šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

kora:

- 250 gšecera
- 4 kafene šoljicekisele vode
- 2 kafene šoljiceulja
- 20 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1limun (sok i kora)
- 1 kašikakakaa
- ekstrat od maline ili jagode

Fil:

- 2 kašikebrašna
- 2 kašikekakaa
- 4 kašikesecera
- 100 gmargarina
- 1 dl vode
- 100 gmlevenog keksa

Priprema

U dublju posudu sipati šećer, ulje, kiselu vodu i prašak za pecivo pa mutiti dok masa ne pobeli i u to dodati brašno. Masu podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo dodati kakao, u drugi ekstrat od maline, a u treći sok i koru limuna. Svaku koru peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Ušpinovati šećer i vodu. Posebno pomešati kakao i brašno i dodati malo vode da se sve rastvori pa sipati u kipuci sirup i mešati da se sve lepo sjedini i postane

gusto. Kada je fil gotov malo ga prohladiti i dodati margarin pa mešati da se istopi i sjedini sa filom. Fil skroz ohladiti pa premazati sve kore i posuti mlevenim keksom.

Savet