

Laura šnite



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kolac:

- **120 g** margarina
- **120 g** šecera
- **4** belanceta
- **70 g** brašna
- **120 g** mlevenih oraha
- **4** žumančeta
- **100 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

vrsto ulupati šne od belanaca, dodati šecer i nastaviti sa mucenjem. Dodati orahe, margarin i brašno i staviti da se pece.

Glazura. Umutiti žumanca, dodati 100 g šecera u prahu i vanilin šecer. Dobro umutiti i na malo ohlaen kolac lepo rasporediti masu. Vratiti u mlaku, otvorenu rernu, kratko. Ostaviti da se suši na vazduhu. Seci hladno.

Savet

Najbolje ostaviti kola da prenoi, pa sutradan sei.