

Zagrebacke šnite



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **1 pakovanje (duplo sa 2 reda u kutiji)**Petit Bear keksa
- **5**jaja
- **150+250g**šecera
- **6 kašika (ne ravne kašike)**brašna
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1** mleka
- **1** limun - sok

Za glazuru:

- **100 g**margarina
- **3 kašike**vode
- **4 kašike**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti žumanca sa 150g šecera da bude onako kremasto. Dodati vanilin šecer i brašno. Od litre mleka, četvrtinu staviti u kremastu smesu, a ostatak staviti da se kuva. Smesu dobro umutiti. Kad mleko provri, smesu ubaciti u mleko i kuvati dok se ne zgusne (kao puding). Kuva se dok varjaca ne pocne da ostavlja trag, ali ja sam kuvala i malo duže.

Naredjati kekse u pleh (prvi red od 2 iz kutije ide kao donja kora). Meni je u tacnu stalo 5x5 varijanta (5

vodoravno,5 uspravno). Keks isprskati limunovim sokom pomesanim sa malko šecera (kao limunada ali jaca). Uspat umutiti belanca sa 250 g šecera i vec pri kraju, kad se dobro ulupa, staviti na paru. Kad vec sav šne bude topao i dobro umucen (ja sam ga mikserom mutila svo vreme dok sam ga držala na pari), skloniti sa pare. Na prvi red keksa staviti žuti fil (koji se malo prohladio u medjuvremenu), zatim drugi red keksa (koji se takodje poprska limunovim sokom) pa beli krem, tj. šne. Od margarina, cokolade, šecera i vode napraviti glazuru od cokolade i kad se malo prohladi preliteri preko šnea.

Savet

Kola je vrlo jednostavan i brzo se pravi. Ne morate koristiti striktno Petit Bear keks, naravno. Možete bilo koji koji je tako pljosnat i etvrtast. Prijatno i uživajte!