

## *Milk šnite*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- 4 jaja
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekaka
- 2 kašikemeda
- 2 kašikevode
- 2 kašikeulja
- 1 vanilin šećer
- 1 pecivo

### **Za kremu:**

- 300 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 2 kašikemeda
- 4 kašikekisele pavlake

### **Za preliv:**

- 50 g margarina
- 3 štangle čokolade

## **Priprema**

Za pripremu kore odvojiti žumanjke i bjelanjke. Bjelanjke umutiti sa šećerom. Žumanjke umutiti sa medom i muteci dodavati vaniliju, vodu i ulje. Kada se sve dobro umuti dodati brašno, kakao i pecivo pa lagano miješati kašikom dodavajući po kašiku bjelanjaka. Vecu četvrtastu tepsiju obložiti pek papirom i izliti smjesu. Peci u prethodno zagrijanoj rerni na 180 C oko 20-ak minuta. Gotovu i ohladjenu koru prepoloviti da se dobiju dvije identične kore.

Za kremu umutiti **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** da ne bude pregusto. Odvojeno preraditi med i kiselu pavlaku pa sve sjediniti i još malo umutiti.

Na ohladjenu koru staviti kremu, zatim drugu koru i opet premazati tankim slojem kreme. Otopiti čokoladu sa margarinom, preliti kolac i sjeci na jednake šnite.

## **Savet**