

Šnite sa sirom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašikekakaoa
- 2 kašikemeda
- 1 dlvrele vode
- 1 kesicavanilin šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Za kremu:

- 200 gsvježeg sira
- 3 kašikemeda
- 3 kašike pavlake
- 150 gšecera u prahu
- 1 manja kesicaželatina
- 300 mlslatke pavlake

Za glazuru:

- 50 gcokolade za kuhanje
- 50 gmargarina
- 1 kašika ulja

Priprema

Umutiti bjelanjke sa šećerom, a žumanjke sa medom i vanilijom, pa postepeno dodavati vodu. Brašno, pecivo i kakao pomiješati, pa dodati u žumanjke. Miješajući dodavati po kašiku bjelanjka, dok se sve ne sjedini. Peci u velikoj četvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 180 C. Ohlaženu koru prepoloviti. Umutiti sir, šećer, med i pavlaku na najmanjoj brzini miksera. Vrsto umutiti slatko vrhnje, a želatin spremiti po uputstvu sa vrecice. Sve sjediniti da se dobije gusta smjesa i filovati dvije kore. Za glazuru rastopiti 50 g cokolade za kuhanje sa 50 g margarina i kašikom ulja.

Savet

Ostaviti da se dobro ohladi pa nož staviti pod mlaz vrele vode i isjeći kolač. Moji ukućani inače vole kolač sa sirom, pa je ovaj nastao inspiracijom na Milk šnite.