

Slatke kornet školjke



težina: **srednje**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 1 kocka kvasca
- 200 ml toplog mleka
- 50 ml jogurta
- 1 dl ulja/otopljenog maslaca
- 1 kašica soli
- 2 kašike šecera
- 1 kašica šecera
- 1/2 jajeta

Za slatki fil:

- 40 g šlaga
- 70 ml hladnog mleka
- 1 kašica rogača
- 1 kašica kakaoa
- 8 komada pti bera (keksa)
- 1 kašica aroma maline

Priprema

Mleko i jogurt smlaciti sa kašicom šecera i dodati izmrvljen kvasac da nadoe.

U brašno sipati so, šećer, ulje i narasli kvasac. Umesiti meko testo, premazati sa par kapi ulja i pokriti najlon kesom ili plasticnom folijom i ostaviti na toplo mesto da se udupla.

Kada se testo uduplalo, prebaciti ga na radnu površinu i još malo premesiti. Istanjiti ga na 0,5 cm debljine u oblik pravogaonika.

Nožem iseci na tanke šnite širine 1,5cm. Svaku šnit u premazati sa razmucenim jajetom da se zalepe površine kada budemo rolali svaku šnit u.

Srolane šnite rolati u krug oko kalupa, krenuvši odozdo na gore (od najužeg ka najširem delu kalupa).

Reati kornetice na pleh i peci u rerni na 200 C, 15-tak minuta. Vruce skidati sa kalupa.

Umutiti šlag sa hladnim mlekom, dodati mlevenog keksa, rogac, malo aromu maline i kakao i izmešati. Filom ispunjavati fišeke.

Savet

Testo je hrskavo i ide možda više uz slane filove (majonez-pavlaka salate sa raznim nadevima). Ja sam ovom prilikom odabrala slatki, jer nisam imala dovoljno nadeva za slanu varijantu. Ali ostavljeno je dovoljno fišeka da kasnije napunim sa slani filom.