

Ambasador šnite



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 4 kašikeoštrog brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa

Fil:

- 5 dlmleka
- 250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 125 gputera
- 150 gžele bombona
- 10 kašikabrešna

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa ih umutiti u cvrst šam. Dodavati kašiku po kašiku šecera, a potom žumanca i kratko izmiksati. Brašno pomešati sa kakaom i praškom za pecivo, pa kašikom umešati u smesu od jaja. Mešati lagano, da se masa ujednaci.

Izliti smesu u četvrtast pleh i peći dvdesetak minuta na 180 stepeni.

Za fil staviti mleko sa šećerima da prokuva. Brašno razmutiti u malo mleka, pa sipati u tankom mlazu u kipuce mleko. Mešati na umerenoj temperaturi da se masa zgusne. Ohladiti potpuno, pa umešati penasto umućen puter i dodati seckane žele bombone. Lagano promešati da se fil ujednaci.

Koru preseći poprecno, pa naneti 2/3 fila. Poklopiti drugom korom, pa i nju premazati ostatkom fila. Dobro rashladiti, pa seci na šnite.

Savet