

## ***Kinder milch schnitte***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kesicavanilin šecera
- 1/3 kesicepraška za pecivo
- malorendane kore limuna

#### **Za fil:**

- 250 mlslatke pavlake
- 2 kašikemeda
- 1/2 kesiceželatina
- 4 kašikevode

#### **Za glazuru:**

- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja
- 2 kašikemleka

### **Priprema**

Mikserom umutite žumanca, šećer i vanilin šećer. Pomešajte brašno, prašak za pecivo i kakao, pa dodajte u žumanca i još malo mutite dok se ne sjedini. Posebno ulupajte belanca u cvrst sneg i lagano špatulom ih umešajte u žumanca.

Smesu izlijte u pleh od rerne obložen papirom za pecenje i pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Kada se kora ohladi prepolovite je.

Za fil: Umutite slatku pavlaku kao šlag i dodajte 2 kašike meda. Želatin pomešajte sa 4 kašike vode, ostavite 10 minuta da nabubri, a onda zagrejte dok ne provri, pa sipajte u pavlaku i mutite još minut-dva.

Fil nanosite na polovinu kore.

Preklopite je drugom korom.

okoladu rastopite sa 3 kašike ulja i 2 kašike mleka, pa prelijte preko kolaca. Ostavite u frižideru da se rashladi. Secite na šnite i služite.

## **Savet**