

Kinder milch schnitte



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/3** kesiceprška 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, šecer i vanilin šecer. 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Kada se kora ohladi preplovite je.

Za fil: Umutite slatkou 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 nanesite 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 šnите i služite.

Savet