

okoladne šnite



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šećera
- 100 g maslaca
- 1 pomorandža - korica i sok
- 40 g **Menaž** rendane čokolade
- 2 dL mleka
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šećer
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g **Menaž** čokolade
- marmelada
- 50 g **Menaž** čokolade
- 2 kašike ulja
- 2 kašike mleka

Priprema

U otopljenu **Menaž** čokoladu sa maslacem na pari dodajte sok i rendanu koru od pomorandže.

Nakon toga, umutiti jaja sa šećerom, lagano dodajući mleko, vanilin šećer, a zatim u ovu smesu dodati čokoladnu smesu.

Kada se smesa sjedini, u nju dodati brašno, rendanu **Menaž cokoladu**, prašak za pecivo i orahe.

Testo peci na 150 stepeni u kalupu u koji ste stavili papir za pečenje.

Kada se uhvati korica izbockati cackalicom i peci dok cackalica koju ubodete u testo ne ostane cista kad je izvadite.

Kada se testo ohladi, premazati ga marmeladom i preliti **Menaž cokoladom** koju ste otopili sa 2 kašike ulja i dve kašike mleka.

Savet