

Malina šnite



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za korice:

- **450 g** brašna
- **150 g** šecera
- **3 kašike** kisele pavlake
- **40 g** margarina ili masti
- **3** jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Krem od maline:

- **700 ml** mleka
- **2 kašice** pudinga od maline
- **7 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Glazura:

- **100 g** bele čokolade
- **20 g** margarina

Priprema

Za kore: dobro umutiti jaja, šećer i mast da bude penasto, dodati pavlaku i prašak za pecivo i brašno. Podeliti masu na 4 dela, razvaljati posebno na pek papiru oklagijom na dimenziju 20x30cm. Ispeci kore na prevrnutom

plehu, peci na 160 stepeni oko 10 minuta. im pocnu ivice da žute vaditi iz rerne. Kore moraju ostati bele. Fil: Skuvati puding i kad se ohladi dodati margarin. Filovati naizmenicno kora, fil dok se ne utroši sav materijal. Preliti glazurom od bele cokolade koju ste prethodno istopili nad parom.

Savet