

Dvobojne cokoladne šnite sa rozen koricama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

okoladni fil:

- 2 kesice pudinga od čokolade
- 1 l mleka
- 10 kašika šećera kristala
- 100 g čokolade
- 100 g margarina
- 150 g mlevenog keksa

Šlag krem:

- 150 g šlaga
- oko 1 dl hladne obične vode
- 1 dl kisele pavlake

Za posipanje:

- 50 g mlevenih oraha

I još:

- 1 pakovanje korica za rozen tortu

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti oko 1,5 dl, pa u tome razmutiti 2 pudinga od čokolade, pa kad mleko sa šećerom provri, smanjiti temperaturu i postepeno uliti razmucen puding, stalno mešajući, do zgušnjavanja. U još toplo dodati čokoladu i margarin, mešati da se istope. Kad se malo prohladi, dodati i mleveni keks i izjednaciti mešanjem varjačom. Ostaviti da se fil potpuno ohladi, povremeno mešajući.

Posebno umutiti šlag u prahu sa hladnom vodom, pa dodati pavlaku i izmutiti.

Filovati prvu koricu čokoladnim filom.

Preko čokoladnog fila naneti na više mesta šlag krem i pažljivo rasporediti po celoj površini. Preko toga staviti drugu koricu i blago preci dlanovima preko cele površine-ispeglati, pa ponoviti postupak filovanja.

Nafilovati celo pakovanje korica za rozen tortu (10 komada): kora, fil, šlag, kora, fil, šlag...

Poslednju koru nafilovati samo čokoladnim filom.

Posuti šaku mlevenih oraha ravnomerno po celoj površini.

Ostaviti da kolac odstoji nekoliko sati ili da prenoci, pa seci na šnite.

Savet