Grcki šnit



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **7**belanaca
- **7 kašika**šecera
- **8 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**kakaa
- **1 kašika**brašna

Fil:

- **500 ml**mleka
- **7** žumanaca
- **1**puding od vanile
- **2 kašike**brašna
- **10 kašika**šecera
- **100 g** seckanih badema
- **200 g**mlevene plazme
- **100 g**milka cokolada sa krupnim lešnicima
- **250 g**margarina

Šlag:

- **180 g**krem šlag sa ukusom vanile

Preliv za koru

- **100g**Cokolade za kuvanje
- **3 kasike**Ulja

Priprema

Ulupati belanca i dodati šecer. Zatim dodati sve navedene sastojke i polako promešati varjacom da se sve lepo sjedini. Peci na temperaturi 200°C 15-20 minuta (u zavisnosti od rerne). Napraviti preliv za koru: istopiti 100 g cokolade za kuvanje sa 3 kašike ulja. Gotovu koru ostaviti da se ohladi pa iseci po dužini i preliti prelivom od cokolade.

Umutiti žumanca, puding, šecer i brašno i dodati u provrelo mleko. Ukuvati i ostaviti da se ohladi. U mlak fil dodati margarin i dobro izraditi. Zatim dodati seckane bademe, seckanu milku u mlevenu plazmu i dobro izraditi.

Umutiti šlag po uputstvu sa kesice. Filovati: kora - 1/2 fila - kora - 1/2 fila - šlag.

Savet

Umesto obinog margarina može se dodati margarin sa ukusom vanile. Ja sam gore izrendala manji cipiripi blok.