

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

Umutiti žumanca, puding, šećer 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.