Šnite sa cokoladom i limunom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**šecera
- **3 kašike**kisele pavlake
- **150 g**margarina
- **1**žumance
- **400 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za krem:

- **1 l**mleka
- **7 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **po ukusu**šecer
- **100 g**cokolade
- **po ukusu**rum
- **po ukusu**limunov sok

Premaz:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**šecera
- **6 kašika**vode
- **malo**ulja

Priprema

U posudu staviti brašno, dodati šecer, prašak za pecivo, žumance, pavlaku, margarin. Dobro umesiti rukama da se dobije glatko testo. Podeliti testo na 3 jednaka dela pa ih razvuci velicine pleha. Staviti prvo testo u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni 10 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Izmutiti brašno sa 3 dl mleka. Ostatak staviti da povri, zatim umešati smesu sa brašnom i mešati dok se ne zgusne, umešati šecer po ukusu dok je još vruc krem. Margarin penasto umutiti umešati u krem i podeliti na 2 dela. U jedan umešati otopljenu cokoladu i rum u drugi limunov sok.

U šerpicu staviti cokoladu dodati šecer i vodu, mešati dok se ne otopi, zatim umešati ulje.

Staviti jednu koru na tacnu sledi krema sa cokoladom, drugo testo, krema sa limunom, trece testo pa premazati kolac.

Savet