

# **Kinder milch schnitte**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5** jaja
- **5** kašika šecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikavanilin šecera
- **na vrh** kašicice praška za pecivo
- **2** kašike kakaoa

### **Za fil:**

- **250 ml** vrhna za šlag
- **2** kašiketečnog meda
- malonaribane korice limuna ili narandže
- **10** gželatina

## **Priprema**

Bjelanjke umutite u cvrst snijeg. Žumanjke umutite sa Šecerom, zatim dodajte brašno, kakao i prašak za pecivo, pa sve promiješajte lagano. U smjesu od žumanjaka dodajte 3 kašike umucenih bjelanjaka i promiješajte. Smjesu izlijte u ostatak bjelanjaka i lagano promiješajte da dobijete ujednacenu smjesu. Smjesu izlijte u pleh od rerne da kora bude tanja, jer cete je presjeci na pola (ne u kalup za torte, jer je necete sjeci kao za tortu po sredini) i pecite 10 minuta na 180 stepeni. Dok se kora pece umutite vrhnje, dodajte med, koricu limuna ili narandže i želatinu. Kada se kora ispeče i malo ohladi presjecite je na pola. Premažite koru filom i preklopite je drugom korom. Po želji možete izmutit šlag kremu od cokolade i premazati kolac. Kolac dobro ohladite.

## **Savet**

Kola mozžete pei i u kalupu za tortu i presjei po sredini, ali ja sam u plehu da dobijem pravi izgled kinder milch schnitte.. Uživajte :)