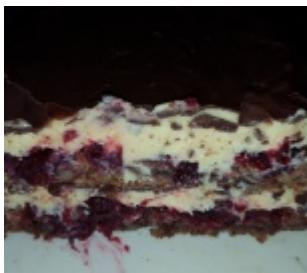


# Vocni šnit



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastoјci

### Kora:

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **1** kašikabrašna
- **50** gseckanih oraha
- **2** kašikenesquik-a

### Fil I:

- **8**žumanaca
- **2**cela jajeta
- **250** gmargarina
- **300** gbele cokolade
- **200** gšecera u prahu

### Fil II:

- **500** gvišanja
- **300** gšecera
- **1**vanil puding

### Glazura:

- **300** gcokolade

- **3 kašikeulja**

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrs sne i dodati 8 kasika secera i mutiti jos malo. Dodati brasno, orahe i nesquik pa laganim mesanjem sve sjediniti. Prebaciti u pleh za pecenje. Peci na temperaturi od 200°C 15-20'. Kad se kora ohladila raseci po duzini na dva jednaka dela.

Žumanca umutiti sa dva cela jajeta i dodati šecer u prahu. Mutiti još malo, a zatim dodati cokoladu i fil skuvati na pari. Kad se ohladi dodati margarin i lepo sve sjediniti.

500g višanja dobro ocediti i staviti u šerpicu i dodati šecer. Kuvati na srednjoj vatri nekih 10 minuta. Od oceenog soka uzeti 1 dl i u njega razmutiti vanil puding, a zatim to sve sjediniti sa višnjama i kuvati 5 minuta dok se ne stegne. Ostaviti da se ohladi.

okoladu istopiti sa uljem.

Filovati: Kora - fil II- fil I - glazura - kora - fil II - fil I - glazura.

## **Savet**

Umesto obinog margarina stavila sam margarin sa ukusom vanile. Brza i ukusna poslastica.