

Mlecne šnite



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

- 125 g margarina
- 125 g šećera
- 100 g brašna
- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 jajeta
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica vanila ekstrakt
- 1 kašika kakaoa

Za fil:

- 250 g šlaga
- 250 ml hladne vode
- 250 g kisele pavlake
- 250 g mlevenog šećera

Za preliv kora:

- 250 ml čokoladnog mleka

Priprema

Otopiti 125 gr margarina sa 100 g čokolade na laganoj vatri. Kad se masa ohladi da bude mlaka, dodati 125 g

šecera, 3 jajeta i rucno mešati da se dobije gratka masa.

U tu masu dodati 100 g brašna, 1 kašićicu praška za pecivo, 1 kašićicu vanilin ekstrakta, 1 kašiku kakao. Mešati dok se ne dobije izjednacena masa.

Premazati tepsiju sa uljem i posuti brašnom, dodati masu izjednaciti i ispeci koru na 160 C 15 do 20 minuta. Proveriti koru sa cackalicom.

Fil: Penasto ulupati 250 g šlaga sa 250 ml vode, dodati 250 g kisele pavlake, 100 g mlevenog šecera i dalje mešati dok se pavlaka ne sjedini sa šlagom i šlag postane cvrst.

Ohlaenu koru preseći na pola, kašikom ili silikonskom cetkicom potapati kore sa cokoladnim mlekom. Filovati 1 koru. Drugu prvo iseci na komade otprilike 5 cm širina i 10 cm dužina, i tako na komade poreati preko fila. Prijatno.

Savet