

## *Kinder mlecne šnite*



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

#### **Krem fil:**

- 500 g mleka
- 4 kašike gustina
- 5 kašika šecera
- 250 g putera
- 1 vanilin šecer

#### **Glazura:**

- 200 g cokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašika ulja
- kockica putera

#### **Za posipati odozgo:**

- cokolada u prahu

## Priprema

Biskvit: 5 jaja, 5 kašika šecera, 5 kašika brašna, 2 kašike kakaoa i 1 prašak za pecivo. Žumanca i šecer penasto umutiti pa dodati brašno prašak za pecivo i kakao.

Posebno umutiti belanca u cvrst šne i lagano dodati u smesu od žumanaca. Peci u cetvrtastom plehu na 180 stepeni oko 25 minuta.

Krem fil: 500 g mleka, 4 kašike gustina, 5 kašika šecera, 250 g putera i 1 vanilin šecer. Gustin razmutiti sa 50 g mleka. 450 g mleka i šecer staviti da se zagreva, u poluzagrejano mleko isipati gustin i kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti gustin, pa u njega dodati puter koji se umuti penasto sa vanilin šecerom.

Odvojiti 5 kašika belog fila i ostaviti za premaz druge kore. Ohladjenu koru preseći na pola, pa na nju premazati fil i poravnati ga.

Glazura: Zatim rastopiti 200 g cokolade za kuvanje sa 3 kašike mleka, 1 kašikom ulja i kockicom putera, pa preko belog krema, namazati tanak sloj cokolade, preko staviti drugu koru, namazati sa onih 5 kašika krema, pa preko staviti rastopljenu cokoladu.

Posuti cokoladom u prahu i dobro ohladiti. Prijatno!