

Julkine šnите



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora I:

- **500** ggotovog lisnatog testa

Kora II:

- **5**jaja
- **200** gšecera
- **50** gkakao
- **75** gmlevenih oraha
- **160** gbrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1** kašikaprezli

Fil:

- **500** gmleka
- **4** kašikebrašna
- **200** gšecera
- **1** kesicavanil šecera
- **250** gmargarina
- par kapilimuna

Priprema

Lisnato testo podeliti na dva dela i tanko rastanjiti (na velicinu pleha od rerne). Svaku koru izbockati malo viljuškom, staviti preko papira za pecenje i peci 15-ak minuta na 200 C. Napraviti dve lisnate kore i ostaviti na stranu da se ohlade. Za tamnu koru umutiti 5 belanaca sa šecerom i dodati jedno po jedno žumance. Pomešati brašno, kakao, mlevene orahe, prezlu i parašak za pecivo, pa pažljivo umešati u umucena jaja. Sipati u veliki pleh od rerne i isepeci koru. Dok se kore peku, napraviti kremu. Pomešati brašno sa šecerom i malo hladnog mleka, a ostatak mleka zagrejati da provri. Pripremljenu smesu sipati u tankom mlazu u vruće mleko uz neprestano mešanje da se ne bi napravile grudvice. Vratiti na ringlu i kuvati još par minuta dok se kreme ne zgusne. Kad se malo prohladi, u kremu umešati maslac i dodati par kapi limunovog soka po ukusu. Kolac filovati na sledeći nacin: lisnata kora - krema -tamna kora - krema- lisnata kora. Kad je sve nafilovano, kolac blago pritisnuti kako bi se slojevi bolje zlepili (može se staviti neka lagana knjiga odgore). Ostaviti par sati u frižideru da se fino rashladi i stegne, a zatim iseci na šnите ili kocke po želji. Pre služenja kolac možete posuti šcerom u prahu... uživajte!))

Savet

Kod Julkine šnite nema puno kerefkanja i nekakvih posebnih veština, a niti nekakvih ekstra skupih i neobinih sastojaka. Dakle, jednostavno da jednostavnije ne može biti i to mi se stvarno svidelo. A da li e se i vama uvui pod kožu prvim zalogajem probajte!!!