

Reforma šnit



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **200** goraha (pola mlevenih pola seckanih)
- **1/2** kašike prezli
- **1/2** kašike brašna

Za fil:

- **8** žumanaca
- **200** g šecera
- **250** g margarina
- **150** g mlečne cokolade

I još:

- **po potrebi** mleveni orah (za posipanje)

Priprema

U ciniji umutiti belanaca, sa šećerom u cvrst sneg, dodati orahe, pola seckanih, pola mlevenih, prezlu i brašno. Peci u plehu od rerne 40x40 cm na 180 C. Ohlaenu koru preseći na tri dela i dobiti šnit 40x13 cm.

Za fil umutiti žumanca sa šećerom i kuvati na pari, pa na kraju dodati cokoladu da se rastopi. U hladan fil

postepeno muteci dodavati prethodno ulupan margarin. Filovati kore, zadnju isto namazati filom, pa posuti mlevenim orasima.

Savet