

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 čokolade

I još:

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

Priprema

U činiji umutiti belanaca, sa šecerom 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 šecerom i kuvati na pari, pa na kraju dodati čokoladu da se rastopi. U hladan fil

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

Savet