

Kinder milch schnitte



Sastojci

Kora:

- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 1 vanilin šecer
- 1/3 kašičice praška za pecivo
- malo rendane kore od limuna

Fil:

- 200 ml slatke pavlake (biljna)
- 2 kašike meda
- 1/2 kesice želatina
- 4 kašike vode

Priprema

Umutiti žumanca, šecer, vanilin šecer. Pomešati brašno, kakao i prašak za pecivo, pa dodati u žumanca i mutiti. Posebno umutiti belanca i lagano mešajući sjediniti sa žumancima.

Pleh od el. šporeta obložiti papirom i peci koru 15 minuta na 180 stepeni.

Kada se kora ohladi prepoloviti je.

Umutiti slatku pavlaku (treba da bude hladna, iz frižidera) kao šlag, dodati 2 kašike meda.

Želatin pomešati sa 4 kašike vode, a onda zagrejati do temperature ključanja, pa sipati u pavlaku i mutiti još jedan minut.

Fil naneti na polovinu kore i poklopiti drugom polovinom.