

Mozaik šnite



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g putera
- 250 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 7 jaja
- 150 g brašna
- 100 g gustina
- 1 kašicica rendane korice narandže
- 2 kašike kakaa
- 1 kašika mleka
- 100 g nutele

Glazura:

- 100 ml slatke pavlake
- 100 g mlečne čokolade
- po želji šecernih perli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u sneg s prstohvatom soli. Puter sobne temperature izmiksati sa šecerom i vanilinom, te dodati žumanca i još malo miksati. Sipati brašno i gustin i umutiti, a potom špatulom ubaciti sneg od belanaca i pažljivo promešati.

Podeliti smesu na dva dela i u jedan dodati kakao i mleko, te kratko promiksati. Pleh obložiti pek papirom i staviti pola tamne smese, pa peci 8 minuta na 180 stepeni. Izvaditi, staviti pola bele smese, peci 8 minuta. Ponoviti još po jednom sa tamnom i svetlom smesom.

Ohladiti patišpanj i skinuti pek papir. Izrezati ga na 9 traka širine 2-2,5 cm.

U pleh staviti jednu traku u položaju u kom se pekla, da braon deo bude gore, sa strane namazati nutelom. To ce biti srednja traka. Sad spajati kremom dve trake, s tim da prema vama bude okrenut šareni deo, prvo s jedne strane, pa sa druge. Premazati nutelom... Žao mi je, nisam stigla da uslikam faze spajanja...

To je prvi red. U drugom redu, središnja traka je položena da šareni deo gleda prema vama, a dve spoljašnje su okrenute tako da beli deo bude gore. Sve mazati kremom.

Treci red, u sredinu ide bela traka da gleda ka nama, a strane su dve trake koje postavljamo da šareni deo gleda ka nama. Ceo kolac premažemo kremom. Otopimo cokoladu u slatkoj pavlaci, prohladimo i prelijemo preko. Najbolje da kolac prenoci u frižideru. Ukrasiti po želji.

Savet

Dugujem slike spajanja, na žalost, baš tad sam imala gošu i propustila sam njihovo slikanje.. :-(Recept je od naše Sabi, uz male izmene <https://www.youtube.com/watch?v=MpxLCLF2acs>, nadam se da e pomoi ovaj link... ili ukucajte kuhinja Sabi, Zanine mozaik šnite... sve je lepo objašnjeno u videu.