

Kinder šnite



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 6 kašika brašna
- 6 kašika šecera
- 3 kašike kakaoa
- 700 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 2 vanilin šecera
- 3 kašike gustina
- 6 kašika šecera
- 250 g margarina
- 200 g cokolade za kvanje

Priprema

Jaja polupamo i odvojimo žumanca od belanaca.

U sud sa žumancima dodamo polovinu pripremljenog šecera i mutimo mikserom, dok se šecer ne rastopi. Mikserom izmutimo belanca, dodamo preostali šecer i mutimo dok se šecer ne rastopi. Izmutena žumanca dodamo u sud sa belancima i promešamo. Dodamo brašno, kakao i mešamo, dok se sastojci ne sjedine.

Testo prerucimo u pravougaonu tepsiju obloženu pek-papirom. Pecemo 20 minuta na 180 stepeni.

U šerpu, na šporetu, sipamo polovinu pripremljenog mleka. Dodamo vanilin šecer, šecer i promešamo žicom za mucenje. U preostalo mleko u menzuri dodamo brašno, gustin i promešamo žicom za mucenje. Neprekidno mešajući u provrelo mleko, sipamo sadržinu iz menzure.

Kada krem dobije potrebnu gustinu, sklonimo šerpu sa šporeta.

U ohladjen fil dodamo margarin i mutimo mikserom.

Izvadimo patišpanj iz tepsije i odstranimo papir. Secemo patišpanj na dva jednaka dela. Prvu koru premažemo filom, a na fil naneseemo prethodno istopljenu cokoladu na pari. Na cokoladu naneseemo fil, a na fil stavimo drugu koru i premažemo filom. Na kolac naneseemo preostalu cokoladu.