

# **Kinder Milch šnite**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5jaja**
- **2 kašikemeda**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašikakakaoa**
- **2 kašike ulja**
- **5 kašikabrašna**
- **1/2 kašicicepraska za pecivo**

### **Za fil:**

- **2,5 dlslatke pavlake**
- **1,5 dlhladnog mleka**
- **1 kašikameda**
- **1 kesicaželatina**
- **1 kesicašlagfixa**
- **100 g cokolade za mesnju**
- **100 gmlecne cokolade**
- **150 gmargarina**

## **Priprema**

Belanca penasto umutiti, dodati med i šefer, izmiksati, jedno po jedno žumance, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivi i na kraju vršnu kašiku kakaoa. Masu izliti u podmazan ili obložen papirom za pecenje pleh. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 10 do 15 minuta, ne duže. Prohlaenu koru raseci tako da dobijete

dve. Ja sam pekla u plehu velicine 40x30 sm, a možete i u manjem, ukoliko želite deblju koru.

Slatku pavlaku umutite dodajte mleko, zatim med, izmutite, sipajte šlagfix i sjedinite sve zajedno. Želatin rastopite sa 5 kašika hladne vode i ostavite 10 minuta, zatim ugrejte, ali ne sme da vri. Dodajte ga u slatku pavlaku i mutite oko 15 minuta. Fil stavite izmeu kora. okolade rastopiti sa margarinom na pari i preliti preko kore. Ostaviti da se ohladi i seci po želji.

### **Savet**