

Kinder Milch šnite



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 2 kašikameda
- 2 kašikešecera
- 1 kašikakakaoa
- 1/2 kašicicepraška za pecivo
- 2 kašikeulja

Za fil:

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

Priprema

Belanca penasto umutiti, dodati med i šećer, izmiksati, jedno po jedno žumance, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivi i na kraju uvršnu kašiku kakaoa. Masu izliti u podmazan ili obložen papirom za pečenje pleh. Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peći 10 do 15 minuta, ne duže. Prohladjenu koru raseći tako da dobijete dve. Ja sam pekla u plehu velicine 40x30, a mozete 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 između kora. ?okolade rastopiti sa margarinom na pari i preliti preko kore. Ostaviti da se ohladi i seci po želji.

Savet