Parade šnite



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za muceno testo:

- **50 g**margarina
- **50 g**kristal šecera
- **1**žumance
- **2 prepune kašicice**kisele pavlake
- **0,25 dl**mleka
- **85 g**oštrog brašna
- **1 kašicica-ravna**praška za pecivo

Za biskvitno testo:

- **2**žumanca
- **100 g**kristal šecera
- **3**belanaca
- **malo**soli
- **100 g**mlevenih lešnika
- **1/2 kesice**vanilin šecera - burbon

Priprema

Izrada mucenog testa: Mikserom penasto umutite margarin, šecer i žumance. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pavlaku i mleko i mikserom umutiti u glatko testo.

Izrada biskvitnog testa: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i vanilin

šecerom mikserom penasto umutiti. Dodati mlevene lešnike i sneg od belanaca i varjacom lagano umutiti da bude jednolicna smesa.

Tepsiju unutrašnjih mera 17x30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlima. Rernu ukljuciti na 200 stepeni da se zagreje. U tepsiju prvo staviti muceno testo.

Lagano nožem razvuci testo preko cele tepsije.

Na muceno testo staviti biskvitno testo sa lešnicima.

Lagano nožem razvuci testo preko cele tepsije.

Staviti peci u zagrejanu rernu i peci 20 minuta sa povremenim okretanjem tepsije, da bi se testa sa svih strana jednako ispekla. Peceno testo ne okretati, vec zajedno sa papirom za pecenje izvuci na ravnu površinu posutu prezlima, laganim zakošivanjem tepsije. Polako izvuci papir za pecenje.

Pustiti da se dobro ohladi pa seci na šnite.

Savet

Ovo je predivan kola bez krema. Radi se kombinacijom dva testa, i dobije se lep, prhki i veoma ukusan kola.