

Snežni kolacic



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 belanceta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 1 prašak za pecivo

Preliv za koru:

- 1.5 dlmleka
- 1 kašikanesquika

Za fil:

- 4 žumanceta
- 250 ml mleka
- 1 kesica želatina
- 200 ml slatke pavlake
- 50 g čokolade za kuvanje
- 100 g šecera

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodati brašno pomešano sa praško za pecivo. Peci koru na pek papiru, na 180 C oko 15 minuta. Pecenu koru preliteri mlekom pomešanim sa nesquikom.

Želatin pripremiti po uputstvu sa kesice. Umutiti žumanca sa 100 g šećera sipati u mleko i kuvati na pari. Pomešati sa želatinom i ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku pa sjediniti sa ohlaženim filom.

Dodati 50 g iseckane cokolade i promešati.

Koru premazati filom.

Ukrasiti šlagom, posuti mlevenim orasima i ohladiti u frižideru.

Savet