

Milk šnite



Sastojci

Testo:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 4 kašike kakaoa
- 6 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo
- 6 kašika tople vode

Preliv:

- 150 g putera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 5 kašika šecera
- 5-6 kašika mleka

Krem:

- 1 kesica želatina
- 100 ml mleka
- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Polupamo jaja i odvojimo belanca od žumanaca. Žumanca mutimo mikserom i dodamo 6 kašika šecera, kada se rastopi ne prekidajući mešanje dodamo 6 kašika tople vode.

U dubljem sudu izmutimo 6 belanaca, pa dodamo žumancima. Kada se sastojci sjedine, dodamo kakao, brašno i

prasad za pecivo. Testo prespemo u tepsiju obloženu papirom i pecemo 20 minuta na 180 stepeni.

Preliv: u šerpu na šporetu sipamo 5-6 kašika mleka, dodamo 5 kašika šecera, puter i cokoladu izlomljenu na kocke. Kada se cokolada i puter rastope sklonimo sa šporeta da se hladi.

Krem: mikserom mutimo slatku pavlaku dok ne dobijemo cvrst šlag. U šerpu na šporetu sipamo 100 ml mleka i dodamo želatin, sve vrijeme mešamo kašikom dok se želatin ne rastopi. Kad se rastopi sklonimo sa šporeta i ohladimo pa onda dodamo u sud sa izmucenim šlagom i dobro izmutimo.

Ohlaženu koru secemo na dva dela, na prvu nanesimo krem pa cokoladni preliv pa druga kora i na nju krem pa cokoladni preliv. Po celoj gornjoj površini izrendamo cokoladu.