

## **\*Menaž\* šnite**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 50 gcokolade
- Za fil:
- 4jajeta
- 250 gmargarina
- 100 gšecera
- 150 gcokolade
- 13 kašikašecera
- 4 kašikevode

### **Priprema**

Za koru: Mikserom umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno i istopljenu ohlaženu cokoladu.

Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne i uviti u vlažnu krpku. Ostaviti da se ohladi.

Za fil: Penasto umutiti žumanca sa 100 g šecera te skuvati na pari, dodati margarin i cokoladu, pa kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i dobro umutiti mikserom. Posebno umutiti belanca sa 6 kašika šecera. Ušpinovati 7 kašika šecera sa 4 kašike vode te sirup u mlazevima sipati u šam od belanaca i šecera neprekidno

muteci mikserom.

Sjediniti oba fila.

Odviti rolat i premazati filom.

Ponovo uviti u rolat te ceo premazati istim filom. Ostaviti da se stegne te seci na šnite i poslužiti.

**Savet**