

Menaž šnite



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **4** kašike brašna
- **50** g cokolade
- Za fil:
 - **4**jajeta
 - **250** g margarina
 - **100** g šecera
 - **150** g cokolade
 - **13** kašika šecera
 - **4** kašike vode

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno i istopljenu ohlaenu 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 krpu. 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