

ŠNITE OD LJEŠNJAKA

Sastojci:

1. tijesto:

- 6 jaja
- 20 dag šećera
- 1 vanilin šećer
- 20 dag brašna
- 1/2 praška za pecivo

2. tijesto:

- 6 bjeljanjaka
- 30 dag šećera
- 20 dag mljevenih lješnjaka
- 1 vanilin šećer
- 2 žlice brašna

Nadjev:

- 6 žumanjaka
- 30 dag šećera u prahu
- 1 vanilin šećer
- 4 rebra čokolade
- 25 dag margarina
- malo nasjeckanih lješnjaka za ukras

Priprema

Za prvo tijesto dobro izmiksajte žumanjke sa šećerom, dodajte brašno, prašak za pecivo te polako dodajte snijeg. Pecite na 170 stupnjeva 45 minuta.

Za drugo tijesto istucite čvrsti snijeg od bjeljanjaka, dodajte ostale sastojke i ispecite na 170 stupnjeva oko pola sata.

Kremu kuhajte na pari neprekidno mješajući žumanjke sa šećerom i otopljenom čokoladom. U ohlađenu kremu dodajte dobro izmiksani margarin.

Prvo (svijetlije) tijesto prerežite na pola pa slažite:

svijetlo tijesto, krema, tamno tijesto, krema, svijetlo tijesto, krema i posipajte nasjeckanim lješnjacima.