

Nutella snite

:))

1 Umutiti 7 jaja sa 7 kasika secera, kad je to penasto umuceno lagano dodavati 7 kasika brasna i prasak za pecivo. Smesu podeliti na 3 jednaka dela. Peci 3 kore (svaku posebno) u plehu srednje velicine (30Ā—30 cm) 10 min na 180Ā°C (dok ne porumeni). I tako 3 puta ponoviti. Ohladiti kore.

2 U malo mleka umutiti puding, 2 zumanca i secer. Ostatak mleka staviti na sporet da provri. U provrelo mleko sipati puding i zumanca, kuvati krem uz neprestano mesanje dok ne dobijemo zeljenu gustinu. Ostaviti da se ohladi.

3 U ohladjen krem dodati nutelu, kiselu pavlaku i mlevene proprzene lesnike, i masu dobro sjediniti mikserom.

4 Umutiti slag od slatke pavlake.

5 Redjati 1 kora, krem, slag pa 2 kora i tako redom. Na kraju naneti ostatak slaga.

Sastojci:

*** Za biskvit:

jaja 7

secera 7 kasika

brasna 7 kasika

praska za pecivo 1 kesica

*** Za krem:

od lesnika ili cokolade 2 kesice pudinga

mleka 500 ml

secera 3 kasike

nutele 1 manja teglica

pavlaka 1 kisela

proprzenih lesnika 100 gr

slatke pavlake 500 ml

zumanca 2

Napomena:

Prijatno!!!