

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 jednakaka dela. Peci 3 kore (svaku posebno) u plehu srednje velicine (30—30 cm) 10 min na 180°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.

Napomena:

Prijatno!!!

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