

## JULKA ŠNITE

- 1 pakovanje lisnatog tijesta

### 1. fil - biskvit

- 20 dkg šećera
- 6 žumanaca
- 15 ribane čokolade
- 15 dkg mljevenih oraha
- 6 bjelanjaka

### 2. fil – krema

- 6 dcl mlijeka
- 3 kašike oštrog brašna
- 3 kašike gustina
- 250 gr margarina
- 100 gr maslaca
- 250 šećera u prahu
- korica limuna
- 2 vanilje

Oba lista lisnatog tijesta ispecite na obrnutoj strani tepsije.

Istucite žumanca sa cukrom, dodajte ribanu čokoladu, samljevene orahe i na kraju snijeg od bjelanjaka. To izlijte u tepsiju koju ste prekrili papirom za pečenje (obvezno). Pecite na 180 C oko 30 minuta. Pečeni biskvit izvadite i ohladite.

U šest decilitara mlijeka skuhaite izmiješano brašno i gustin sa otprilike pola decilitra mlijeka (dok se mlijeko kuha sa brašnom i gustinom miješajte sa mikserom, tako neće ostati grudice brašna). Kad se to skoro skroz ohladi dodajte pjenasto umućen margarin, maslac, vanilj šećer, koricu limuna i šećer u prahu.

Slažite lisnato tijesto, pola bijele kreme, smeđi biskvit, druga polovica bijele kreme, lisnato tijesto. Po vrhu pospite šećerom u prahu.

