

## ŠANDONE ŠNITE By Ana Radalj

- 1 lit mlijeka
- 8 žumanaca
- 200 gr šećera
- 150 gr brašna
- 2 vanilija šećera
- korica limuna
- 400 ml vrhnja za šlag
- 1 kora lisnatog tijesta

Ispecite jednu koru lisnatog tijesta.

Mlijeko zakuhajte.

Žumance umutite sa 200 gr šećera pa dodajte vanilija šećer, koricu limuna i brašno te mlijeka toliko da vam nastane gusta smjesa kao za palačinke. Lagano je ulijte u prokuhano mlijeko i kuhajte par minuta. Ostavite da se smjesa ohladi pa dodajte umućeno vrhnje za šlag. Ispječenu koru lisnatog tijesta stavite u tepsiju ili kalup za tortu te ulijte kremu. Ostavite preko noći da se ohladi i uživajte. U slast!

