

Tajanstvene kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 50 g maslaca
- 1 **kašicica**cimeta
- 100 g kikirikija
- 150 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- **malo** ribane korice narandže

Za fil:

- 500 ml mlijeka
- 1 **vrecica** pudinga od vanilije
- 100 g napolitanki
- 50 ml soka od narandže
- 100 g mljevenog kikirikija

I još treba:

- 4-5 **kašika** džema od marelice
- 150 ml vrhnja za šlag
- 1 narandža za sok

Priprema

Odvojiti žumance od bjelanaca. U žumnace dodati šećer i mutiti dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati snijeg od bjelanaca, cimet, ribana korica narandže, mljeveni kikiriki. Sve izmješati na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u pleh i peci 30 minuta na 200 C. U 500 ml mlijeka skuhati jedan puding u koji smo dodali 5 kašika šećera. U ohlaeno dodati naribanu napolitanku (napolitanke smrznuti da bi se lakše ribale). Kremu izmješati dodati preostale sastojke. Kada se kora ohladila, prerezati je poprecno na pola tako da dobijemo dvije kore. Koru malo pospemo sokom od narandže, premažemo džemom od marelice, stavimo kremu sa napolitankama, zatim vrhnje za šlag i na kraju preklopimo drugom korom. Ukrasiti glazurom od cokolade.

Savet