

## *Pomorandža kocke*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 6jaja
- 250 gšecera
- 180 gmlevenih oraha
- 3 kašicicemrvica od keksa
- 4 štanglerendane cokolade
- 2 pomorandže

#### **Sirup:**

- 250 gšecera
- 2 štanglecokolade
- 125 gmargarina

### **Priprema**

Umutiti 6 žumanceta sa 250 g šecera. Dodati 180 g mlevenih oraha, 3 kašičice mrvica od keksa i 4 štangle rendane cokolade. Posebno umutiti 6 belanceta. Samleti 2 pomorandže na vodenici za meso pa ih dodadati u testo, a zatim i umucena belanca. Kašikom lagano promešati smesu, a onda izliti testo u podmašćen i brašnom posut pleh. Kolac peći 30 minuta na 200 stepeni.

250 g šecera ušpinovati sa 1 čašom vode, gusto. Dodati 2 štangle cokolade i lagano promešati pa skinuti sa vatre i dodati 125 g margarina. Mešati dok se margarin ne rastopi pa preliteri kolac i seci na kocke.

**Savet**