

Katarina kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 7 kašika šecera
- 7 kašika oraha
- 4 kašike ulja
- 8-9 kašika brašna
- 400 g šecera
- 250 g butera
- 150 g oraha
- 50 g suvog groža
- 1 narandža
- cokolada

Priprema

Za crno testo: izlupati sneg od 7 belanaca, 7 kašika šecera, dodati jedno po jedno 7 žumanaca, 7 kašika oraha i 4—5 kašika brašna. Staviti da se pece.

Za belo testo: Izlupati sneg od 5 belanaca. Dodati 150 g šecera, 50 g suvog groža, 150 g seckanih oraha, 4 kašike ulja i 4 kašike brašna. Staviti da se zasebno pece.

Za krem: na pari umutiti 5 žumanaca sa 250 g šecera. U ohlaeno dodati 250 g butera i sok od narandže. Crno testo prerezati, namazati kremom, staviti belo testo, krem, drugu polovinu testa i na vrh krem. Pre stavljanja krema jedan mali deo odvojiti, umešati u njega cokoladu, pa odozgo ukrasiti kocke.