Kvadratici od cokolade

Sastojci

Potrebno je:

- 480 g šecera
- 220 g brašna
- 100 g butera
- 150 g oraha
- 12 jaja
- 2 štangle cokolade
- 1 limun
- malo mleka

Priprema

Penasto umutiti 5 žumanaca sa 200 g šecera u kristalu. U umucena žumanca dodati sok od jednog limuna, 120 g brašna i sneg od 5 belanaca.

Namazati pleh, posuti ga brašnom, izruciti masu i peci. Drugih 5 žumanaca penasto umutiti sa 160 g šecera, dodati dve štangle cokolade, 100 g brašna i cvrsto ulupac sneg od 5 belanaca. Sad i drugu masu peci u plehu iste velicine. Oba testa izvaditi iz pleha i nadevati ovim kremom: 100 g butera, 120 g šecera i 2 cela jajeta dobro izmešati; skuvati 150 g mlevenih oraha u malo mleka, pa kad se orasi ohlade izmešati ih sa buterom. Staviti prvo tamno testo, prevuci ga kremom, pa onda blelo testo. Oba testa preliti rastopljenom cokoladom, iseci na kvadratice, a na svaki kvadratic pecenog testa staviti pola jezgre oraha.