

Mak kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **9** kašika šecera
- **9** belanaca
- **7** kašikabrašna
- **2** kašike ulja
- **10** kašikane mlevenog maka

Za fil:

- **1** l mleka
- **2** kesice pudinga od vanile
- **9** žumanaca
- **10** kašika šecera
- **250** g margarina

Za dekoraciju:

- **50** g cokolade crne za kuvanje

Priprema

Dobro umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera, a zatim dodati 2 kašike ulja i 3 kašike brašna. Promešati varjacom i istresti u pleh, koji je obložen pek papirom. Ispeci belu koru.

Umutiti dobro 3 belanceta sa 3 kašike šecera. Zatim dodati 5 kašika maka i 2 kašike brašna. Promešati varjacom i istresti u pleh obložen pek papirom. Peci dok ne porumeni. Na isi nacin ispeci još jednu ovakvu koru.

Staviti 7 dl mleka da prokuva, a u preostala 3 dl umutiti žumanca, puding od vanile i šecer. Kada mleko provri, istresti ovo u njega i kuvati uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne. Kada se skuva ohladiti. U ohlaeno umutiti margarin.

Filovanje: Kora sa makom, fil, bela kora, fil, kora sa makom, fil, narendana crna cokolada.

Savet