

Carske kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **200 g** maslaca ili margarina
- **100 g** šecera
- 2 jajeta
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **500 g** brašna
- 3 belanca
- **150 g** šecera
- **150 g** seckanih oraha

Za filovanje:

- **400 g** džema od kajsija

Za premazivanje kolaca:

- 3 žumanca
- **7 kašika** šecera u prahu
- **1 kašika** soka od limuna

Priprema

Umutiti maslac sa šecerom, dodati, 2 jaja, 2 kašike kisele pavlake, prašak za pecivo i brašno. Zamesiti testo i

ostaviti da stane na hladnom mestu 30 minuta. Odstajalo testo podeliti na 3 dela, svaki razvaljati na papir za pečenje velicine 20x30 cm. Najlakše će mo razvaljati testo da nam ivice budu ravne tako što će mo iseci papir za 5 cm duži i širi nego velicina kore. Presaviti papir (vidi sliku) sa svih strana za 5 cm, staviti unutra testo i valjati, presavijeni, prevrnuti i još malo izvaljati do ivica gde testo nije došlo. Umutiti 3 belanca i 150 gr šećera premazati sve tri razvucene kore (ja posebno mutim po 1 belance i 50 gr šećera za jednu koru), posuti koru sa 1/4 seckanih oraha. Papir sa korom staviti na prevrnuti pleh iz rerne i peci na 150 stepeni 15- 20 minuta. Tako ispeci sve 3 kore. Kore filovati na prevrnutom plehu iz rerne (kolac ponovo ide u rernu da se gornji sloj zapeče) sa džemom od kajsija. Umutiti 3 žumanca sa 7 kašika šećera i 1 kašikom soka od limuna. Kada bude cvrsto premazati filovani kolac, posuti sa seckanim orasima, staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci kolac tačno 5 minuta da se zapeče gornji sloj i izvaditi iz rerne.

Savet