Macije oci (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaoa
- **1,5 šaka**mlevenih oraha

Za fil:

- **3** jajeta
- **200 g**šecera
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**putera

I još:

- **100 g**šlaga
- **4**banane
- **2 dl**mleka

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca. Žumanca krenite da mutite sa šecerom, pa dodati brašno, šecer, prašak za

pecivo, kakao i orahe. Kada ste sa tim završili, krenite da mutite belanca u cvrst sneg. Kada su i ona gotova, polako kašikom krenite da ih dodajete u smesu sa žumancima, kašiku po kašiku, lagano mešajuci. U pleh od rerne stavite pek papir i prelijte smesom koju ste dobili. Pecite oko 15-20 minuta na 180 C. Kada je peceno, izvadite koru sve sa pek papirom i stavite na vlažnu krpu, pa urolajte, da tako stoji, dok pripremate kremu.

Jaja i šecer kuvati na pari, posle nekog vremena kada se šecer otopio, dodati i cokoladu. Ne kuvajte predugo, da vam ne pocrni krema. Videcete kad budete ubacili cokoladu krenuce da se steže krem. Ostaviti da se potpuno ohladi, pa sjediniti sa vec izmiksanim puterom.

Reanje: Odmotati koru, malo više od polovine fila premazati po kori, pa zatim po dužini sa jedne i druge srane kore, na sam kraj, izreati po 2 benene...Koru polako i pažljivo zarolajte s jedne i druge strane prema sredini. Pa ga pri prebacivanju na tacnu okrenite za 180 stepeni (ono što je bilo gore, stavite da bude dole)..Sa ostatkom kreme premažite rolat, a odozgo, opciono stavite šlag, može i šlag krem.

Savet

Uživajte!!