

Socne crno-bele kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za žutu masu:

- **4**jajeta
- **4**žumanceta
- **200** gšecera
- **200** gbrašna
- **1/2** kesicepraska za pecivo

Za belu masu:

- **4**belanceta
- **4** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikekokosa

Za sirup:

- **300** gšecera
- **4** dlvode
- **3** kašikeruma

Za posipanje testa:

- **4-5** kašikakakaoa

Za glazuru:

- **2,5 dls**latke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti 300 gr šecera, 4 dcl vode i kuvati od kad provri 4-5 minuta, dodati rum i ostaviti da se hlađi. Napraviti žutu smesu. Umutiti 4 belanca sa 200 gr šecera, dodati 8 žumanaca, 200 gr šecera, 1/2 praška za pecivo i 8 kašika mleka. Napraviti belu smesu. Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šecera, 2 kašike brašna i 2 kašike kokosa. U pleh velicine 20x35 cm prethodno pouljen i posut brašnom izliti 1/2 žute smese, preko staviti kakao da prekrije smesu (kakao posipati preko sita), pa kašicicom uzimati belu smesu i redjati kupice preko kakaoa. Preko kupica od bele smese staviti kakao da prekrije i izliti drugu polovinu žute smese. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Topao kolac preliti hladnim sirupom i ostaviti da kolac upije sirup i ohlađi se. U posudu staviti 2,5 dcl slatke pavlake, dodati cokoladu i mutiti na tihoj vatri da se cokolada istopi (paziti da ne provri). Ohlađiti smesu i preliti kolac. Ostaviti da se glazura stegne i seci na kocke.

Savet