

Rojal kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8 kašika**šecera
- **150 g**seckanih oraha
- **60 g**rendane crne cokolade
- **2 kašike**brašna
- **1 kašika**ulja

Za krem:

- **8**žumanaca
- **2** jaja
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **200 g**margarina

...i još:

- **2 list**avece oblande
- **50 g**crne cokolade
- **50 g**margarina
- **5 kašika**mleka

Priprema

Kora: Umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šecer i još malo mutiti mikserom. Dodati brašno i lagano promesati varjacom. Zatim dodati mlevene orahe, rendanu cokoladu i ulje. Sve sastojke sjediniti. Izliti masu u pleh, obložen pek papirom i peci na 200 C oko 20 minuta.

Krem: Umutiti žumanca, 2 cela jajeta i 250 g šecera. Ovo skuvati na pari. Kada je prohladjeno, dodati 200 g umucenog margarina i vanilin šecer.

Na jedan list oblande naneti 1/2 fila, zatim staviti koru, pa naneti drugu polovinu fila. Preko fila staviti drugi list oblande. Ostaviti da se stegne. Na kraju napraviti glazuru od margarina, cokolade i mleka (sve sastojke otopiti) i preliti preko oblande.

Seci oblandu na kocke. Uz kaficu je odlicna :)

Savet