

Rojal kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** belanaca
- **8** kašikašecera
- **150** gseckanih oraha
- **60** grændane crne cokolade
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikaulja

Za krem:

- **8** žumanaca
- **2** jaja
- **250** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **200** gmargarina

...i još:

- **2** listavece oblande
- **50** gcrne cokolade
- **50** gmargarina
- **5** kašikamleka

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 prohlađeno, dodati 200 g umucenog margarina i vanilin šecer.

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

Seci oblandu na kocke. Uz kaficu je odlicna :)

Savet