

Becke kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 70 g prezli
- 3 kašikeruma
- 200 g putera
- 4 kašikešecera
- 3 jajeta
- 130 g čokolade
- 5 žumanaca
- 5 belanaca
- 120 g šecera
- 200 g mlevenih badema
- 1 manja teglica marmelade od višanja

Za glazuru:

- 125 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Prezle preliteri sa rumom i promešati. Umutiti 200 g putera sa 4 kašike šecera. Dodati 3 jajeta i 130 g otopljene cokolade. Postepeno umešati 5 žumanaca. Umutiti 5 belanaca sa 120 g šecera i lagano dodavati u prethodnu smesu. Dodati 200 g mlevenih badema i prezle sa rumom. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 20 minuta, pa smanjiti na 170 i peci još 25 minuta. Ohlaeno testo prerezati na pola, da se dobiju dve kore. Svaku premazati marmeladom od višanja i spojiti. Napraviti glazuru od cokolade i ulja i prohlaenu preliteri preko kolaca.

Savet

Ukus je neponovljiv...