

Šeri kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- **160 g** šećera
- 1/2 margarina
- **3 kašike** kakao praha
- **80 g** brašna
- 1 prašak za pecivo
- **6 kašika** pekmeza od kajsije

Za fil:

- 5 žumanaca
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** **Menaž** čokolade
- 1/2 margarina

Za dekoraciju:

- višnje
- **Menaž** čokolada

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca sa 160 g šecera. U to dodati pola otopljenog margarina, 3 kašike kakao praha, 80 g brašna i 1 prašak za pecivo. Sve to dobro umutiti. Koru peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru premazati pekmezom od kajsije. Fil: Na pari skuvati 5 žumanaca dobro umucenih sa 100 g šecera u prahu, dok se fil kuva dodati u njega 100 g čokolade. Kada se fil ohladi dodati penasto umuceno pola margarina i sve to sjediniti. Premezati fil preko pekmeza. Kolac iseci na kocke i na svaku staviti višnje potom našarati otopljenom menaž čokoladom.

Savet