

Mocartove šubarice



težina: **lako**

za: **15** osoba

време pripreme: **75** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- **150 g** šećera
- **200 g** brašna
- **1** dlulja
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **5 kašika** vode
- **2 kašike** kakaoa

Za fil:

- **5 dl** mleka
- **2 kesice** vanilin šećera
- **5 kašike** brašna
- **2 kašike** gustina
- **8 kašike** šećera
- **200 g** Menadž čokolade
- **200 g** margarina
- **50 g** sitno seckanih prepečenih lešnika
- **50 g** sitno seckanih badema

Za glazuru:

- **150 g Menaž cokolade**
- **7 kašikaulja**
- **30 g margarina**
- **zrnca soli**

Za valjanje kolaca:

- **200 g seckanih prepečenih lešnika**
- **100 g seckanih badema**

Priprema

Kore: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutite u šam. Žumanca mutite sa šećerom dok ne pobele i postanu penasta, dodajte, brašno, ulje, vodu, kakao i sodu bikarbonu. Lepo umutite da se sastojci sjedine pa umešajte šam od belanaca. Izručite u podmazan pleh obložen pek-papirom i pecite na 200 C oko 20 minuta. Iz ohlaene kore modlom vadite krugove. Fil: U 1 dl mleka umešajte vanilin šećer, šećer, brašno, gustin i otopljenu Menaž cokoladu. Ostatak mleka stavite na ringlu i pre nego što pocne da vri dodajte smesu sa cokoladom i mešajte bez prestanka dok se smesa ne zgusne. Ohlaenu smesu sjediniti sa umucenim margarinom i seckanim lešnicima i bademima. Glazura: cokoladu otopiti sa uljem i margarinom. Na kraju dodati zrno soli.

Sastavljanje kolaca: Krug premazati filom, preklopiti drugim krugom, odozgor premazati glazurom i kolac uvaljati u seckane lešnike i badem. Dekorirati po želji. Uživajte u fantastičnom ukusu Mocartovih šubarica! Prijatno!

Savet