Novosadske kocke

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6** jaja
- **140 g**šecera u prahu
- **1**limun - sok
- **140 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna

Za fil:

- **250 g**margarina
- **3 tvrdo kuvana**žumanceta
- **200 g**šecera u prahu
- **150 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevenog keksa
- **1 kašika**mleka

Za glazuru:

- **150 g**bele cokolade
- **5 kašika**ulja

Priprema

Umutite belanca u cvrst sneg.

Posebno umutite žumanca sa šecerom u prahu. Dodajte sok od limuna i orahe pomešane sa brašnom, pa promešajte varjacom. Zatim postepeno dodajte umucena belanca i sve dobro sjedinite.

Smesu sipajte u pleh dimenzija 26x36 cm, obložen pek-papirom i pecite u zagrejanoj rerni na 150 stepeni 30 minuta.

Pecenu koru ostavite da se odladi, te je presecite na dva dela.

Za fil penasto umutite margarin sa šecerom u prahu. Dodajte propasirana žumanca, orahe, keks i mleko. Sve dobto sjedinite u glatku smesu.

Kolac filujte redosledom: kora, fil, kora. Za glazuru otopite cokoladu sa uljem na niskoj temperaturi, pa prelijte kolac.

Kolac ostavite da se stegne, a potom isecite na kocke i poslužite.

Savet