

Novogodišnje kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4belanceta
- 150 gšecera
- 200 gmlevenog maka
- 1 kašicica (ravna)praška za pecivo
- 2 kašikeprezli
- 1pomorandža (korica)
- 1/2 kašikebrašna

Za kremu:

- 4žumanceta
- 150 gšecera
- 1pomorandža (sok i korica)
- 1 kašikabrašna
- 1 kesicevanilin šecera
- 200 gputera

Za sirup:

- 100 gšecera
- 125-150 mlvode

Za dekoraciju:

- 2 dl slatke pavlake
- malo šećernih perli

Priprema

Mutiti belanca uz postepeno dodavanje šećera da se dobije cvrst šam. Dodati rendanu koru pomorandže, prezle i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izmešati špatulom. Smesa ce biti malo suvlja, ali to ne treba da vas brine, šerbet ce sve dovesti u red...Peci na 180 stepeni, proveriti cackalicom. Ohladiti koru, a zatim prokuvati sirup. Hladnu koru preliti vrelim šerbetom, pa poklopiti, da kora fino upije i omekša. Ohladiti. Za to vreme, umutiti žumanca sa šećerima, dodati kašiku brašna, koricu i sok od jedne pomorandže. Pripremljenu smesu kuvati na pari uz neprestano mešanje, a potom ostaviti da se ohladi. Puter umutiti penasto, a slatku pavlaku ulupati cvrsto. Sjediniti kremu od žumanaca sa puterom da bude glatka, a potom joj dodati 2-3 kašike ulupane slatke pavlake i lepo ujednaciti. Nafilovati ohlaenu koru i staviti u frižider, najbolje da prenoci. Svaku kocku ukrasiti sa malo ulupane pavlake i posuti šećernim perlicama.

Savet

Evo ovako, neka vas ne brine što e peena kora biti poprilino tvrda, kad je prelijete vruim sirupom i poklopite, da ga upije, ona e omekšati. Pošto je u pitanju mak, bie malo mrviasta, ali je divan kontrast svilenkastom, mirišljavom kremu od pomorandže. Pravi novogodišnji ugoaj...a, koliko je lep kola, govori injenica da je nestao u tren oka... Živeli!