

Marcipan kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 2 šoljice ulja
- 4 šoljice mleka
- 5 šoljica brašna
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo

Za preliv:

- 1/2 margarina
- 6 kašika vode
- 12 kašika šecera
- 4 štangle čokolade
- 3 šoljice mlevenih oraha

Priprema

Umutiti cvrsto jaja sa šecerom, pa na kraju postepeno dodavati ostale sastojke. Smesu preruciti u podmazan i pobrašnjen pleh i peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Margarin sa vodom i šecerom kuvati samo dok okrene kljuc (dok provri), a onda dodati čokoladu i oraha. Izmešati da se lepo sjedini pa naneti na ohlaenu koru. Na kraju kolac posuti mlevenim orasima. Ostaviti u frižideru da prenoci da se fil stegne.

Savet

Šoljica za meru skuplja 100ml tenosti.