Musave kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**oštrog brašna
- **6 kašika**mljevenih oraha
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **4**žumanca
- **4 kašika**šecera u prahu
- **150 g** margarina
- **200 g** mljevenih oraha
- **1 dl**mlijeka

Šam:

- **4**bjelanca
- **150 g**šecera

Karamel:

- **6 kašika**šecera

Priprema

Biskvit: izmutiti jaja i šecer pa postepeno dodavati brašno pomješano sa praškom za pecivo i orahe. Manju tepsiju premazati margarinom i posuti brašnom, izliti smjesu i peci biskvit u zagrijanoj rerni 20 minuta na 180 stupnjeva. Ostaviti da se kora ohladi.

Fil: mixerom izraditi žumanca i šecer. Dodati margarin i sve dobro sjediniti. Mlijeko zagrijati i preliti orahe pa ih dodati žumancima i takoer sve dobro promiješati. Fil premazati preko biskvita.

Šam: Bjelanca i šecer 'tuci' mixerom na pari dok se ne dobije glatki šam. U posebnoj posudi rastopiti šecer da se dobije karamel. Mixerom mutiti šam (ne sklanjati sa pare) i polako ulijevati karamel. Malo je nezgodno jer treba lagano ulijevati karamel i istovremeno brzo mutiti šam da bi se sjedinio s karamelom. Gotov šam staviti preko fila od oraha i kolac ohladiti.

Savet

Ovaj recept je jako star, a kola je fenomenalan!! U slast!!!! :)