

Mozzart Kocke



Sastojci

Biskvit:

- 6 belanaca
- 200 g prah šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Krem:

- 6 žumanaca
- 200 g prah šecera
- 200 g otopljene cokolade
- 150 g putera

Ganache ganas krema:

- 200 g slatke pavlake
- 1 velika supena kašika meda
- 1 mala kafena kašicica meda
- 1 velika supena kašika šecera u prahu
- 1 mala kafena kašicica šecera u prahu
- 250 g cokolade za kuvanje
- 30 g putera

Priprema

Biskvit: Belanca umutiti u cvrst sneg, pa lagano dodati šecer u prahu, mutiti da bude cvrsto. Brašno orahe

prašak za pecivo izmešati i varjacom dodati u belanca. Biskvit ispeci na 200 stepeni 15 minuta.

Krem: 6 žumanaca, 200 g prah šećera kuvati na pari, kad pocne da se zgušnjava dodati 200 g otopljene čokolade i 150 g putera. Kuvati još oko 8 minuta. Na ohladjen biskvit namazati vruć fil.

Ganache ganass krema za preliv: 200 g slatke pavlake, 1 velika supena kašika meda, 1 mala kafena kašičica meda, 1 velika supena kašika šećera u prahu, 1 mala kafena kašičica šećera u prahu. Izmešati dobro i zagrevati na tihoj vatri do tačke ključanja, ali nesme da provri.

U drugoj činiji otopiti 250 g čokolade za kuvanje i kockom putera otprilike 30 g. U otopljenu čokoladu i puter sipati slatku pavlaku, dobro izmešati i preliti preko ohladjenog fila.

Dobro ohladiti ukrasiti po želji. Prijatno!