

oko maca kockice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **6jaja**
- **12 kašikašecera**
- **1 kašikakaka**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **7 kašikabrašna**
- **1/2 šoljice (manje)ulja**
- **125 g margarina**
- **200 g cokolada za kuvanje**
- **1/2 šoljice soka za posipanje narandža**
- šerbet

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati kakao, prasak za pecivo, ulje i brašno. Kada se sve to sjedini u jednu masu, sipati u podmazan pleh i peci na 150C oko 15-20 minuta. Dok se patišpanj pece u poseban sud za kuvanje fila na pari (ili šerpa u serpi) umutiti žumanca sa šecerom i staviti da se fil kuva. Kad se fil zgusne dodati margarin pa cokoladu i sjediniti masu. Prohladjeni patišpanj preseći horizontalno (da se dobiju dve kora) i poprskati malo sokom od narandži ili serbetom i odmah filovati vrucim filom, dok se fil ne stegne. Ostaviti dve kašike fila za glazuru. Odozgo možete posipati narendanom belom cokoladom, plazma keksom ili lešnjacima, po želji a i ne mora. Seci na male ili veće kockice i servirati.

Savet

Coko kockice se brzo prave i dobar je kola za iznenadne goste. Od navedenih namirnica, uglavnom imamo u našoj kuhinji, tako da je izdasan a jeftin.