Marcipan kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **4**jajeta
- **5 šoljica**šecera
- **2,5 šoljice**ulja
- **4 šoljice**mleka
- **6 šoljica**brašna
- **2 šoljice**mlevenih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**limun - malo rendan, malo ceen

Za fil:

- **18 kašika**šecera
- **15 kašika**vode
- **1/2**margarina
- **5 šoljica**mlevenih oraha
- **1 kesica**vanilin šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U odgovarajucu posudu umutiti belanca sa šecerom. Kada se otopi šecer, dodati žumanca i mutiti dalje. Smanjiti brzinu miksera, pa dodati ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo, malo narendane kore limuna i malo oceenog soka, pa na kraju mlevene orahe. Masu dobro sjediniti, pa izliti u podmazan pleh (tepsiju) i peci na 180 C oko 30 minuta. Treba da dobije lepu braonkastu boju. Kada je pecen

kolac ostaviti da se ohladi.

U odgovarajucu posudu staviti šecer, naliti sa vodom i polako zagrevati na tihoj vatri, dodati margarin da se otopi. Kada se sjedinilo (otopilo) dodati vanilin šecer, mlevene orahe i na kraju cokoladu. Na tihoj vatri sve sjediniti pa polako kašikom dodavati preko hladnog kolaca, dok ne potrošite smesu (fil). Kolac ne vaditi iz tepsije, nego tu prelivati smesu. Ostaviti da se ohladi tj. da se cokolada dobro stegne, pa seci kocke.

Savet

Možete odozgo radi dekoracije, kada se okolada prohladi posuti kokosovim brašnom. Kola je veoma ukusan, brzo se pravi, izdašan je, ali ga mi brzo pojedemo. Tepsija je 32 cm. Prijatno!