

# **Parfe kocke**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **6**belanaca
- **200** gšecera
- **100** gotopljenog margarina
- **120** gbrašna
- **2** kašikekaka

### **Za krem:**

- **30** gželatine u prahu
- **250** gšecera u prahu
- **6**žumanaca
- **3** rebraotopljene cokolade za kuvanje
- **8** dlslatke pavlake

## **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, dodati otopljen margarin, brašno pomešano sa kakaom. Peci na pek papiru.

Za kremu: želatin i šecer otopiti u 3.5 dl vode, staviti na laganu vatru da se otopi i mešati mikserom dok ne zakipi. Hladiti oko 15 minuta, dodati promešana žumanca, vratiti na ringlu i opet mikserom mutiti dok ne zakipi. Ohladiti do mlakog i podeliti na dva dela.

U jedan deo staviti šlag od 4 dl slatke pavlake i rastopljeni cokoladu, lagano varjacom promešati. U drugi deo

staviti šlag od 4 dl slatke pavlake i lagano promešati.

okoladnu kremu izliti preko biskvita, preko njega staviti i žutu kremu, poravnati i ukrasiti po želji šlagom ili cokoladnom glazurom.

### **Savet**