

Margita kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **6** belanaca
- **malosoli**
- **200 g** kristal šecera
- **2 kašike** oštrog brašna
- **200 g** mlevenih oraha

Za kremu:

- **6** žumanaca
- **250 g** kristal šecera
- **4 kašike** mleka
- **2 kašike** rumuna
- **150 g** margarina
- **100 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Testa: Belanca sa malo soli mikserom utuci u cvrst sneg, dodati šecer i dalje mikserom mutiti da postane glatka smesa. Na kraju dodati mlevene orahe i brašno i varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 17x30cm namazati margarinom, obložiti papirom za pečenje kojeg isto namazati margarinom i posuti prezlina. Testo od belanaca i oraha staviti u tepsiju i izravnati.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta. Kada je testo peceno, ne okretati, nego ga zajedno

sa papirom za pecenje izvaditi na ravnu površinu i pomocu 2 ravne lopatice prebaciti sa papira za pecenje na tacnu za posluživanje.

Krem: Žumanca sa šećerom penasto umutiti, dodati mleko i rum, te staviti na paru. Kada se šećer otopi, dodati na kockice izlomljenu čokoladu. Kuvati na pari 10-ak minuta, dok ne ostane trag od varjace na dnu posude.

Kremu ostaviti da se malo prohladi i u mlaku kremu mikserom umutiti 100 gr. margarina, te pustiti da se ohladi. U ohlaenu kremu dodati još 50 gr. razraenog margarina. Testo dobro poprskati rumom i kašikom nanositi kremu, te svaku šnit u ukrasiti sa polovinama ili četvrtinama oraha. (24 šnite velicine 4,25 cm. x 5 cm.).

Može se odmah rezati na šnite.

I naravno, poslužiti.

Savet

Recept star najmanje etrdeset godina, izašao u nekim novinama Praktina žena, Bazar ili Svijet. Krema mi je uvek zadavala problema i godinama je usavršavam, pa sam valjda na kraju uspela dobiti kremu da ne bude previše margarinasta, a sa druge strane da ne klizi na sve strane. A kola ko stvoren za ove prohladne dane.