

Tajanstvene kocke



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **50** g maslaca
- **1** kašicicacimeta
- **100** gkikirikija
- **150** gbrašna
- **1** prašak za pecivo
- **malo** ribane korice narandže

Za fil:

- **500** mlmljeka
- **1** vrecica pudinga od vanilije
- **100** g napolitanki
- **50** mlsoka od narandže
- **100** gmljevenog kikirikija

I još treba:

- **4-5** kašikadžema od marelice
- **150** mlvrhnja za šlag
- **1** narandža za sok

Priprema

Odvojiti žumance od bjelanaca. U žumnace dodati šefer i mutiti dok smjesa ne postane pjenasta. Dodati snijeg od bjelanaca, cimet, ribana korica narandže, mljeveni kikiriki. Sve izmješati na kraju dodati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Smjesu izliti u pleh i peci 30 minuta na 200 C. U 500 ml mlijeka skuhati jedan puding u koji smo dodali 5 kašika šecera. U ohlaeno dodati naribau napolitanku (napolitanke smrznuti da bi se lakše ribale). Kremu izmješati dodati preostale sastojke. Kada se kora ohladila, prezegati je poprecno na pola tako da dobijemo dvije kore. Koru malo pospemo sokom od narandže, premažemo džemom od marelice, stavimo kremu sa napolitankama, zatim vrhnje za šlag i na kraju preklopimo drugom korom. Ukrasiti glazurom od cokolade.

Savet