

Krem kocke

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 4 žumanceta
- 140 g šecera
- 260 g oraha
- 120 g butera
- 1 limun
- 1 kašika prezli
- 12 kašike šecera
- 3 kašike mleka
- 2 dl ruma

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 140 g kristal šecera i malo strugane limunove kore. Zatim dodati sneg od 6 belanaca, 140 g samlevenih oraha i jednu kašiku prezli. Sve olako promešati. Namazati pleh, posuti ga brašnom i u pleh izruciti testo. Peci na umerenoj vatri. Peceno testo ostaviti da se ohladi, a zatim ga preseći na jednake polovine. Prvu polovinu iseci na kvadratice velike 4 cm. Krem ze kolace pripremiti na ovaj nacin: 4 žumanceta mutiti na pari sa 4 velike kašike šecera, 120 g samlevenih oraha i 3 velike kašike hladnog mleka. Mutiti na pari dok se krem ne zgusne. Ohla?enoj masi dodati 120 grdobro umucenog butera. Ovaj krem premazati preko polovine dela koji nije secen, a preko toga re?ati isecene kvadratice od druge polovine testa. Zatim nožem pored kocaka proseci i krem i donje testo. Svaku tako dobivenu kocku lepo izravnati i preliti. Preliv spremite na ovaj nacin: 8 kašika kristal šecera i 2 decilitra ruma dobro mutiti da se dbije glazura (ostaklica). Tom glazurom namazati svaki komad isecenog kolaca, pa svaki kolac ukrasiti s pola jezgre oraha prethodno nakvašene u rum. Ostaviti kolace na promajnom mestu da se prosuše.