

Mentol kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 3jaja
- 3 **kašike**kristal šecera
- 2 **kašike**oštrog brašna
- 1 **kašika**kakao praha
- 1 **kašica**praška za pecivo
- 1 **kesica**vanilin šecera
- **malosoli**

Za kremu:

- 50 **g**oštrog brašna
- 100 **g**kristal šecera
- 250 **ml**mleka
- 1/2 **kašice**zelene prehrambene boje
- 50 **kapi**ekstrakta sa ukusom mentola
- 60 **g**maslaca ili margarina

Za glazuru:

- 90 **g**cokolade za kuvanje
- 3 **kašike**šecera u prahu
- 3 **kašike**vode
- 25 **g**maslaca ili margarina

Priprema

Testo: Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom i vanilin šećerom mikserom dobro umutiti. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao prah. Umucenim žumancima dodati prosejano brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao prahom i sneg od belanaca i lagano varjacom umutiti da postane glatka smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 18x30 cm premazati margarinom i staviti papir za pečenje. Biskvitnu smesu staviti u tepsiju na papir za pečenje i staviti da se pece na 190 stepeni 10-tak minuta. Kada je testo peceno preruciti ga na tacnu za posluživanje i skinuti papir za pečenje.

Kreme: Brašno i kristal šećer pomešati sa 250 ml mleka i staviti u šerpu, dodati 50 kapi ekstrakta sa ukusom mentola i zelenu prehrambenu boju te kuvati 10-tak minuta da postane gusta masa. Vreloj kremi dodati 60 g maslaca ili margarina i mikserom dobro umutiti. Pustiti da se krema ohladi. Testo poprskati sa malo mentola razmucenog u vodi i premazati kremom od mentola.

Izrada glazure: Na laganoj vatri otopiti sastojke za glazuru (ne sme prokuvati) i pripremljenu glazuru preliti preko kolaca.

Savet

Ne tako davno na internet stranici sam Life press magacin izašao je veoma interesantan recept za mentol kocke. Ideja o izradi kolaa sa okusom mentola mi se veoma dopala, ali nažalost sam recept nije. I onda sam odlučila da malo eksperimentišem i po mom ukusu dobila predivne mentol kocke, koje e se sigurno dopasti onima koji vole ukus mentola.