

Prolecne karamel kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 8jaja
- 180 gšecera
- 5 kašikaulja
- 180 gmlevenih oraha
- 80 gbrašna
- 20 gkakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za I fil:

- 4žumanaca
- 100 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 5 kašika brašna
- 5 dl mleka
- 200 gmaslaca

Za II fil:

- 4belanaca
- 250 gšecera
- 100 gpecenih, mlevenih lešnika

Sirup za kore:

- 2 kašike šecera
- 2 dl vode

Priprema

Umutiti 8 belanaca sa 180 g šecera, dodati jedno po jedno žumance, 5 kašika ulja. Dodati mlevene orahe, brašno, kakao i prašak za pecivo. Od ove mase ispeci 2 kore velicine pleha 20 x 35 cm. Sirup za kore: Karamelisati 2 kašike šecera, dodati 2 dl vode i sve kuvati na tihoj vatri dok se karamelisani šecer ne istopi. Ostaviti da se ohladi. Fil I: Umutiti 4 žumanaca sa 100 g šecera, 1 vanilin šecer, 5 kašika brašna i 1 dl mleka. Sve staviti u 4 dl vrela mleka i kuvati. Kada se skuva i ohladi dodati prethodno umucen maslac. Fil II: U posudu staviti 150 g šecera i malo vode (oko 1/2 dl). Kuvati dok ne bude jako gust sirup. Umutiti 4 belanaca, pa dodavati vruc sirup u belanca neprekidno muteci. Karamelisati 100 g šecera i dodavati u belanca, neprekidno muteci. Mutiti sve skupa dok se belanca ne ohlade. U fil dodati 100 g pecnih mlevenih lešnika (1 šaku ostaviti za posipanje kolaca). Pomešati skupa fil I i fil II. Filovati kolac: Kora, natopljena sa kuvanim i ohla?enim sirupom, 1/2 fila, kora natopljena sirupom, 2/2 fila. Kolac ukasiti sa pecenim krupno mlevenim lešnikom.

Savet