Africke kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **450 g**šecera
- **12**jaja
- **150 g**mljevene plazme
- **200 g**cokolade za kuhanje
- **3 kašike**mljevenih lješnjaka
- **300 ml**šlaga

Priprema

Umutiti 12 bjelanjaka sa 12 kašika šecera. Odvojeno umutiti žumanjke sa preostalim šecerom. Dobro preraditi margarin i otopljenu cokoladu pa dodati smjesu sa žumanjcima. Kada se sve dobro sjedini dodati bjelanjke i plazmu pa lagano miješati kašikom, Gotovu smjesu podijeliti na dva jednaka dijela. Jedan dio se pece u vecoj cetvrtastoj tepsiji na 180 C oko 20-ak minuta. U drugi dio smjese se stave mljeveni lješnjaci i ostavi se u frižider da se malo stegne. Ohladjenu koru presjeci da se dobiju dvije kore. Umutiti šlag i filovati ovim redom: kora, fil, šlag, kora, fil šlag. Ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet

Ukoliko ne vjerujete sirovim jajima u kolau samo je potrebno prepoloviti mjeru. Pei koru sa 6 jaja i polovinom ostalih sastojaka, a žumanjke i šeer za fil preraditi na pari i dodati malo više mljevene plazme. Kola je u oba sluaja jako ukusan i soan!