

Socne crno-bele kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za žutu masu:

- 4 jajeta
- 4 žumanceta
- 200 g šecera
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za belu masu:

- 4 belanceta
- 4 kašike šecera
- 2 kašike brašna
- 2 kašike kokosa

Za sirup:

- 300 g šecera
- 4 dl vode
- 3 kašike rum

Za posipanje testa:

- 4-5 kašika kakao

Za glazuru:

- **2,5 d**lslatke pavlake
- **100 g**cokolade

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti 300 gr šećera, 4 dcl vode i kuvati od kad provri 4-5 minuta, dodati rum i ostaviti da se hladi. Napraviti žutu smesu. Umutiti 4 belanca sa 200 gr šećera, dodati 8 žumanaca, 200 gr šećera, 1/2 praška za pecivo i 8 kašika mleka. Napraviti belu smesu. Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šećera, 2 kašike brašna i 2 kašike kokosa. U pleh velicine 20x35 cm prethodno pouljen i posut brašnom izliti 1/2 žute smese, preko staviti kakao da prekrije smesu (kakao posipati preko sita), pa kašicicom uzimati belu smesu i redjati kupice preko kakaoa. Preko kupica od bele smese staviti kakao da prekrije i izliti drugu polovinu žute smese. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Topao kolac prelići hladnim sirupom i ostaviti da kolac upije sirup i ohladi se. U posudu staviti 2,5 dcl slatke pavlake, dodati cokoladu i mutiti na tihoj vatri da se cokolada istopi (paziti da ne provri). Ohladiti smesu i prelići kolac. Ostaviti da se glazura stegne i seci na kocke.

Savet