

Šeri kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** belanaca
- **160 g** šecera
- **1/2** margarina
- **3 kašike** kakao praha
- **80 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **6 kašika** pekmeza od kajsije

Za fil:

- **5** žumanaca
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** Menaž čokolade
- **1/2** margarina

Za dekoraciju:

- višnje
- **Menaž čokolada**

Priprema

Kore: Umutiti 5 belanaca sa 160 g šećera. U to dodati pola otopljenog margarina, 3 kašike kakao praha, 80 g brašna i 1 prašak za pecivo. Sve to dobro umutiti. Koru peci na 180 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru premazati pekmezom od kajsije. Fil: Na pari skuvati 5 žumanaca dobro umucenih sa 100 g šećera u prahu, dok se fil kuva dodati u njega 100 g čokolade. Kada se fil ohladi dodati penasto umuceno pola margarina i sve to sjediniti. Premezati fil preko pekmeza. Kolac iseci na kocke i na svaku staviti višnje potom našarati otopljenom menaž čokoladom.

Savet