

Novosadske kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 140 g šecera u prahu
- 1 limun - sok
- 140 g mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 250 g margarina
- 3 tvrdo kuvana žumanceta
- 200 g šecera u prahu
- 150 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa
- 1 kašika mleka

Za glazuru:

- 150 g bele čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Umutite belanca u cvrst sneg.

Posebno umutite žumanca sa šećerom u prahu. Dodajte sok od limuna i orahe pomešane sa brašnom, pa promešajte varjačom. Zatim postepeno dodajte umucena belanca i sve dobro sjedinite.

Smesu sipajte u pleh dimenzija 26x36 cm, obložen pek-papirom i pecite u zagrejanj rerni na 150 stepeni 30 minuta.

Pecenu koru ostavite da se odladi, te je presecite na dva dela.

Za fil penasto umutite margarin sa šećerom u prahu. Dodajte propasirana žumanca, orahe, keks i mleko. Sve dobtto sjedinite u glatku smesu.

Kolac filujte redosledom: kora, fil, kora. Za glazuru otopite cokoladu sa uljem na niskoj temperaturi, pa prelijte kolac.

Kolac ostavite da se stegne, a potom isecite na kocke i poslužite.

Savet