

Novogodišnje kocke



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **4**belanceta
- **150 g**šecera
- **200 g**mlevenog maka
- **1 kašicica (ravna)**praška za pecivo
- **2 kašike**rezli
- **1**pomorandža (korica)
- **1/2 kašike**brašna

Za kremu:

- **4**žumanceta
- **150 g**šecera
- **1**pomorandža (sok i korica)
- **1 kašik**abrašna
- **1**kesice vanilin šecera
- **200 g**putera

Za sirup:

- **100 g**šecera
- **125-150 ml**vode

Za dekoraciju:

- 2 dlslatke pavlake
- malošecernih perli

Priprema

Mutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera da se dobije cvrst šam. Dodati rendanu koru pomorandže, prezle i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izmešati špatulom. Smesa ce biti malo suvlja, ali to ne treba da vas brine, šerbet ce sve dovesti u red...Peci na 180 stepeni, proveriti cackalicom. Ohladiti koru, a zatim prokuvati sirup. Hladnu koru preliti vrelim šerbetom, pa poklopiti, da kora fino upije i omekša. Ohladiti. Za to vreme, umutiti žumanca sa šecerima, dodati kašiku brašna, koricu i sok od jedne pomorandže. Pripremljenu smesu kuvati na pari uz neprestano mešanje, a potom ostaviti da se ohladi. Puter umutiti penasto, a slatkulu pavlaku ulupati cvrsto. Sjediniti kremu od žumanaca sa puterom da bude glatka, a potom joj dodati 2-3 kašike ulupane slatke pavlake i lepo ujednaciti. Nafilovati ohlaenu koru i staviti u frižider, najbolje da prenoci. Svaku kocku ukrasiti sa malo ulupane pavlake i posuti šecernim perlicama.

Savet

Evo ovako, neka vas ne brine što e peena kora biti poprilino tvrda, kad je prelijete vruim sirupom i poklopite, da ga upije, ona e omekšati. Pošto je u pitanju mak, bie malo mrviasta, ali je divan kontrast svilenkastom, mirišljavom kremu od pomorandže. Pravi novogodišnji ugoaj...a, koliko je lep kola, govori injenica da je nestao u tren oka... Živeli!