

Saher kocke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **160** g cokolade za kuvanje
- **60** g brašna
- **1** kašicica kakaoa
- **60** g maslaca
- pekmez od kajsija
- **3** kašike ulja

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg te dodati žumanca, 60 g rastopljene cokolade za kuvanje, omekšali maslac i dobro umutiti mikserom. Iskljuciti mikser pa umešati brašno pomešano sa kakaom i lagano sjediniti varjacom (ili kašikom). Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada se kora ohladi, podeliti je na tri trake, pa svaku premazati pekmezom od kajsija i poreati jednu preko druge. Kolac ostaviti da se stegne te ga iseci na kocke željene velicine. Otopiti na pari 100 g cokolade za kuvanje i 3 kašike ulja i prelitи svaku kocku. Ostaviti da se cokolada stegne pa poslužiti.

Savet

Pleh srednje veliine. U polju "kuhinja" popunila sam "univerzalna" jer nema u ponudi "Austrija" ija je inae ova poslastica. Probajte, prelepe su.