

## Saher kocke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 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 šecerom u cvrst sneg te dodati žumanca, 60 g rastopljene cokolade za kuvanje, omekšali maslac i dobro umutiti mikserom. Isključiti mikser pa umešati brašno pomešano sa kakaom i lagano sjediniti varjačom (ili kašikom). Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanom rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada se kora ohladi, podeliti je na tri trake, pa svaku premazati pekmezom od kajsija i poređati 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 preliti svaku kocku. Ostaviti da se cokolada stegne pa poslužiti.

## Savet

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