

Musave kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kašika**oštrog brašna
- 6 **kašika**mljevenih oraha
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Fil:

- 4žumanca
- 4 **kašika**šecera u prahu
- 150 g margarina
- 200 g mljevenih oraha
- 1 **dl**mlijeka

Šam:

- 4bjelanca
- 150 gšecera

Karamel:

- 6 **kašika**šecera

Priprema

Biskvit: izmutiti jaja i šećer pa postepeno dodavati brašno pomješano sa praškom za pecivo i orahe. Manju tepsiju premazati margarinom i posuti brašnom, izliti smjesu i peci biskvit u zagrijanoj rerni 20 minuta na 180 stupnjeva. Ostaviti da se kora ohladi.

Fil: mixerom izraditi žumanca i šećer. Dodati margarin i sve dobro sjediniti. Mlijeko zagrijati i preliti orahe pa ih dodati žumancima i takoer sve dobro promiješati. Fil premazati preko biskvita.

Šam: Bjelanca i šećer 'tuci' mixerom na pari dok se ne dobije glatki šam. U posebnoj posudi rastopiti šećer da se dobije karamel. Mixerom mutiti šam (ne sklanjati sa pare) i polako ulijevati karamel. Malo je nezgodno jer treba lagano ulijevati karamel i istovremeno brzo mutiti šam da bi se sjedinio s karamelom. Gotov šam staviti preko fila od oraha i kolac ohladiti.

Savet

Ovaj recept je jako star, a kola je fenomenalan!! U slast!!!! :)