

Kocke a'la Oskar Vajld



Sastojci

Potrebno je:

- 25 jaja
- 350 g šecera u prahu
- 1 kg malina
- 250 g kristal šecera
- 50 g želatina
- 500 g margarina
- 700 g čokolade za kuvanje
- 100 g kakao praha
- 5 g soli

Priprema

vrsto umutiti 15 belanaca sa prstohvatom soli i 50 g šecera u prahu, dodati kakao. Žumanca posebno umutiti sa 50 g šecera u prahu i sjediniti sa belancima.

Masu izruciti u tepsiju prekrivenu masnim papirom, peci 20 min a zatim smanjiti temperaturu 100 stepeni i peci još 20 minuta. Koru izvaditi i ostaviti da se ohladi.

Fil I: Skuvati maline sa kristal šecerom, dodati želatin i 100 ml vode, da se napravi kasa. Ohladiti u frizideru.

Fil II: Umutiti 10 žumanaca i ostali šecer u prahu pa kuvati na pari oko 5 min. Ohladiti na sobnoj temperaturi. Zatim, otopiti 400 g čokolade pa je dodati u umuceni margarin. U ovaj krem staviti ohladjen fil od žumanaca i staviti u frizider.

Koru raseci na 4 dela.

Na prvu koru staviti masu od cokolade, zatim staviti koru pa preko nje krem od malina. Ponavljati posupak s tim da maline budu odozgo pa preliti ceo kolac sa preostalih 300 g istopljenje cokolade.

Ohlaen kolac seci na kocke. Prijatno!