

?oko-Menaž kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikekakao
- Za prelivanje kora i dekoraciju:
- 200 gcokoladne glazure
- Za fil:
- 200 gbelog šlag krema
- 200 mlmleko
- 200 gmlevenog keksa
- 180 gkisele pavlake

Priprema

Za koru: Belanca umutiti u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Zatim dodati žumanca, umutiti mikserom te ga iskljuciti. U smesu umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakao te sve lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu uliti u uljem podmazan i brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pleh izvaditi iz rerne, ostaviti da se kora ohladi...

...te je iseci napola.

Za fil: Umutiti šlag krem sa hladnim mlekom te dobijenu smesu podeliti na dva dela-u jedan deo umešati mleveni keks i kiselu pavlaku, a drugi deo treba da ostane šlag krem.

Na tacnu staviti koru, naneti cokoladnu glazuru...

...celu koru premazati cokoladnom glazurom

Potom naneti fil sa kiselom pavlakom i keksom...

...potom naneti šlag krem.

Staviti drugu koru, premazati cokoladnu glazurom, naneti fil sa keksom i kiselom pavlakom te premazati šlagom. Išarati cokoladnom glazurom. Ostaviti da se stegne...

...seci na kocke (ili parcice željene velicine), servirati te poslužiti.

Savet

Drage kulinarke moje, u kuhinje krenite svoje, da uz MENAŽ GLAZURU nešto lepo napravite, sa svima nama se zabavite i lepe nagrade osvojite.