

Mocart kocke sa Menaž glazurom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** belanaca
- **250 g** prah šecera
- **200 g** mlevenih badema
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za krem:

- **6** žumanca
- **100 g** šecera u prahu
- **200 g** cokolade
- **125 g** putera

Za ukrašavanje:

- **200 g** cokoladne glazure
- **100 g** šlag krema
- **50 g** ukrasnih bombonica

Priprema

Priprema biskvita. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa lagano dodati šecer u prahu i mutiti da bude cvrsto. Brašno mleveni badem i prašak za pecivo izmešati varjacom i dodati u belanca. Umucenu smesu sipati u tepsiju. Biskvit

peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Pecen biskviti dobro ohladiti.

Priprema kreme: Žumanca umutiti sa šećerom u prahu pa ih staviti na paru da se kuvaju. Mešati povremeno pa kad pocne da se zgušnjava dodati izlomljenu cokoladu. Kuvati 5 minuta i skloniti sa ringle. Ohladiti fil pa u ohlaen fil dodati umucen puter i fino sjediniti. Na ohlaen biskvit ravnomerno rasporediti umucenu kremu. Kolac ostaviti u frižider na 10 minuta. okoladnu glazuru otvoriti i omekšati je po uputstvu sa cašice. Na ohlaeni kolac rasporediti glazuru ravnomerno. Ukrasiti po želji i ukusu ukucana. Mocart kolac iseci na kocke, poslužiti uz kafu. Prijatno.

Savet

Uz Menaž okoladu i Menaž glazuru svaki kola je savršen.