

## Reform kocke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- **5** belanaca
- **3** kašike šecera
- **100** g mlevene lešnike
- **1** kašika brašna

### Fil:

- **5** žumanaca
- **100** g šecera
- **50** g čokolade
- **125** g margarina

### Premaz:

- **100** g čokolade
- **1/2** kašike ulja

## Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst šam i postepeno dodavati 3 kašike šecera. Na kraju dodati 1 ravnu kašiku brašna i 100 g mlevene lešnike lagano umešati. Smesu sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 180 C oko 20 minuta. Ispecenu koru podeliti na 3 dela. Krema 5 žumanaca umutiti sa 5 kašika šecera i jedan vanilin šecera pa kuvati na pari 10 minuta i na kraju dodati 50 g čokolade i promešati da se

cokolada istopi. Kada se krem ohladi dodati 125 gr margarina i dobro umutiti. Kore spajati kremom i spolja premazati istom kremom. Pa premazati cokoladom otopljenom sa pola kašike ulja.

## **Savet**