

Kocke od kefira sa mandarinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 4 kašikebrašna
- 5 kašikašecera
- 2 kašikekakaa
- 1 dlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 2 kesiceželatina
- 600 gmandarina
- 5 dlkefira
- 150 gšecera
- 2 dlslatke pavlake

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca i penasto ih umutiti u cvrst sneg. Žumanca i šećer penasto umutiti pa postepeno dodavati brašno, kakao, prašak za pecivo, mleko i na kraju umucena belanca. Sve dobro sjediniti i preruciti u pleh obložen papirom za pecenje i staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece. Želatin preliti sa vodom i ostaviti da nabubri. Jednu mandarinu iscediti, a ostale oljuštiti i iseci na polovine. Kada je želatin nabubreo staviti u njega šećer i na tihoj vatri neprestano mešati dok se ne istopi. U dublju posudu sipati kefir i iscedeni sok od mandarine pa umešati istopljeni želatin sa šećerom. Sve dobro promešati pa staviti u frižider da odstoji oko 30 minuta da se stegne. Slatku pavlaku umutiti pa je sastaviti sa stegnutim kefirom i polovinama

mandarine. Sve polako kašikom izmešati i naneti preko kore. Kolac vratiti u frižider da još malo odstoji i lepo se stegne pa ga seci na kocke i po želji ukrasiti otopljenom cokoladom.

Savet