

Stracatela kocke (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **8** belanca
- **8** kašika šecera
- **8** kašika brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **200 ml** mleka

Fil:

- **500 ml** mleka
- **8** žumanca
- **150 g** šecera
- **2** kesice želatina
- **200 ml** vode
- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** čokolade

Priprema

Kora: umutiti belanca u cvrst sneg postepeno dodajuci šecer. Zatim dodati brašno pomešano s praškom za pecivo pa sve dobro sjediniti. Dobijenu smesu sipati u podmazan pleh i peci oko 30 minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Gotovu koru preliti toplim mlekom.

Fil: Penasto umutiti žumanca sa šecerom. U šerpu sipati mleko i ostaviti ga da provri na umerenoj temperaturi.

Želatin razmutiti sa 200 ml vode. Dodati žumanca u mleko i kratko kuvati mešajući, a potom skloniti s ringle. Ubaciti nabubrela želatin i promešati. Gotov fil ostaviti da se ohladi i stegne. Posebno umutiti slatku pavlaku te je sjediniti sa ohlaženim filom. Na kraju dodati izrendanu čokoladu. Da bi lakše rendali čokoladu stavite je pre rendanja kratko u zamrzivac.

Finalni postupak: Pripremljen fil premazati preko kore, pa kolac staviti u zamrzivac da se stegne. Dekorirati po želji.

Savet