

Crnacka kocka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 50 gbrašna
- 40 gkakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 5belanaca
- 200 gšecera
- 50 gcokolade
- 2 kašikeulja

Priprema

Za piškotu 6 belanaca umutite penasto sa 6 kašika šecera, postepeno dodajte jedno po jedno žumance i još malo mutite. Isključite mikser.

Brašno, prašak za pecivo i kakao izmešajte pa polako umešajte u smesu.

Izlijte u podmazan pleh i pecite na 200 stepeni 15 minuta.

Gotovu koru ostavite da se ohladi.

Za fil penasto umutite belanca sa šecerom i to premažite preko piškote.

Na tiho vatri otopite cokoladu sa uljem i pokapajte po umucenim belancima. Secite na kocke i poslužite.

Savet