

Krem kocke sa makom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **12**belanaca
- **200** gšecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **200** gmaka

Fil:

- **500** mlmleka
- **12** žumanaca
- **5** kašikagustina
- **200** gšecera
- **200** gmargarina

Glazura:

- **200** gcokolade

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg sa šecerom, polako umešati mak, brašno sa sastavljenim praškom za pecivo. Od ove mase izpeci tri kore i manji pleh.

Umutiti žumanca sa šecerom dodati jednu kašiku mleka i gustin. Ostalo mleko prokuvati i u prokuvano mleko dodati umucenu smesu od žumanaca. Kuvati na laganoj temperaturi stalno mešajuci dok se ne zgusne. Fil i kore ostaviti da se prohlade, u prohlaen fil umutiti margari.

Filujemo kora, fil, kora.....

Gotov kolac prelijemo topljenom cokoladom. Ostavimo da se prohladi i secemo na kockice ili štanglice.

Savet