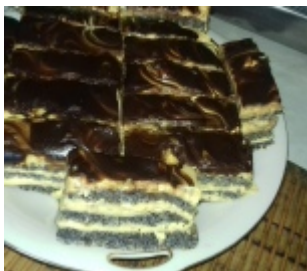


## *Krem kocke sa makom*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **12** belanaca
- **200 g** šecera
- **3 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** maka

#### **Fil:**

- **500 ml** mleka
- **12** žumanaca
- **5 kašika** gustina
- **200 g** šecera
- **200 g** margarina

#### **Glazura:**

- **200 g** čokolade

### **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 šećerom dodati jednu kašiku mleka i gustin. Ostalo mleko prokuvati i u prokuvano mleko dodati umućenu smesu od žumanaca. Kuvati na laganoj temperaturi stalno mešajući dok se ne zgusne. Fil i kore ostaviti da se prohlade, u prohladen fil umutiti margari.

Filujemo kora, fil, kora.....

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

## **Savet**

.