

Fine desert kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 2 oblande (kore)
- 8 belanaca
- 8 kašika šecera
- 2 kašike oštrog brašna
- 2 štangle cokolade
- 150 g seckanih oraha
- 1 kašika ulja

Za nadev:

- 8 žumanaca
- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 200 g maslaca

Za preliv:

- 100 g cokolade
- 1 kašika maslaca
- 1 kašika ulja

Priprema

?vrsto ulupan sneg od 8 belanaca, izmešati sa 8 kašika šecera, ostrim brašnom, struganom cokoladom, iseckanim orasima i kašikom ulja.

Brašno, cokoladu, orahe i ulje dodati u sneg i mešati varjacom (ne mikserom) i ispeci u vecem podmazanom plehu velicine oblande.

Za nadev: Kuvati na pari žumanca i 2 cela jajeta, 250 g šecera i vanilin šecer, pa kada se masa zgusne malo ohladiti i dodati umucen maslac.

Na jednu oblandu (rupicasti deo), sipati polovinu nadeva, na nju staviti peceno testo, preliteri drugom polovinom nadeva i poklopiti drugom oblandom, tako da glatka strana bude odozgo.

Otopiti 100 g cokolade, sa kašikom ulja i kašikom maslaca, pa preliteri oblandu.