

# **Moje švicarske kocke**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **200** g kristal šecera
- **80** g cokolade za kuvanje
- **80** g putera
- **150** g mlevenog oreo keksa
- **40** g mlevenih oraha

### **Za glazuru:**

- **100** g bele cokolade za kuvanje
- **30** g putera
- **1** kašikavode

### **Za ukrašavanje:**

- malomlevenih oraha
- **20** komada kandiranih trešnja

## **Priprema**

Jaja sa šecerom umutiti u šerpi koja će ici na paru, uz mešanje kuvati na pari dok se šefer ne otopi, dodati cokoladu i puter, pa kuvati sve dok se cokolada i puter ne otopi i sjedine. Skinuti sa vatre dodati oreo mleveni keks i mlevene orah i varjacom umutiti. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 26x15 sm premažati margarinom i

obložiti papirom za pecenje, preruciti toplu masu i brzo nožem razvuci da bude ravnomerno rasporeeno. Pripremiti glazuru: na pari otopiti belu cokoladu i puter, dodati vodu i još malo mutiti da postane glatka smesa i preliti kolac u tepsiju te posuti seckanim orasima. Staviti na hladno mesto ili frižider na 15-20 minuta da se stegne. Izvaditi iz frižidera, zajedno sa papirom za pecenje na ravnu površinu, orezati neravne krajeve i oznaciti kocke 3x3 cm. Kandirane trešnje prepoloviti i na svaku kocku staviti polovicu trešnje.

Visina kolaca je 2 cm. Od ove kolicine se dobije 40 komada kolaca.

## Savet

Divno je kada na internetu naiete na zanimljiv recept i još kada napišu gotov za 20 minuta (nikada do sada kada sam naišla na brzinski recept naznaeno vreme nije odgovaralo.... sigurno duplo vreme) odmah me zaintegrira i naravno ništa od 20 minuta nego duplo (mora se ohladiti da bi se mogao rezati). Ali sve u svemu jednostavan i brz nain pripreme kolaa bez ukljuivanja rerne. Po svom obiaju ja uvek volim nešto izmeniti u cilju raznolikosti, lepšeg ukusa i interesantnog izgleda.