

Socne kocke



težina: **srednje**

za: **14** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Biskvit:

- 6jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**griza
- 4 **kašike**brašna
- 1/2 **kesica**praška za pecivo
- 1 **šolja (200 ml)**mljevenih oraha
- 150 **g**grožica
- 1 **kašika**kakao praha
- **malocimeta**

Sirup:

- 500 **g**šecera
- 500 **ml**vode
- 1vanilin šećer

Ostalo:

- **oko 300 ml**slatke pavlake
- **maloml**jevenih oraha

Priprema

Prvo pripremiti sirup: sjedititi šećer, vanilin šećer i vodu, pa kuhati 10-tak minuta. Ostaviti da se prohladi. Umutiti jaja i šećer. Dodati brašno, prašak za pecivo i griz, pa sve sjediniti. Podijeliti smjesu na dva dijela: jedan dio ostaviti žut, a u drugi dodati kakao prah, mljevene orahe, cimet i suho grože. Sve sjediniti. Pleh premazati uljem i posuti brašnom, pa sipati tamnu smjesu. Staviti u pecnicu, zagrijanu na 180 C. Kad je skoro peceno, premazati svijetli dio biskvita, pa vratiti u pecnicu i nastaviti peći. Pecen kolac prelići prohladenim sirupom. Ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku ili šalg pjenu ili kremu, pa premazati kolac. Posuti mljevenim orasima. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet