oko maca kockice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **6**jaja
- **12 kašika**šecera
- **1 kašika**kakaa
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **7 kašika**brašna
- **1/2 šoljice (manje)**ulja
- **125 g**margarina
- **200 g**cokolada za kuvanje
- **1/2 šoljice soka za posipanje**narandža
- šerbet

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati kakao, prasak za pecivo, ulje i brašno. Kada se sve to sjedini u jednu masu, sipati u podmazan pleh i peci na 150C oko 15-20 minuta. Dok se patišpanj pece u poseban sud za kuvanje fila na pari (ili šerpa u serpi) umuttiti žumanca sa šecerom i staviti da se fil kuva. Kad se fil zgusne dodati margarin pa cokoladu i sjediniti masu. Prohladjeni patišpanj preseci horizontalno (da se dobiju dve kora) i poprskati malo sokom od narandži ili serbetom i odmah filovati vrucim filom, dok se fil ne stegne. Ostaviti dve kašike fila za glazuru. Odozgo možete posipati narendanom belom cokoladom, plazma keksom ili lešnjacima, po želji a i ne mora. Seci na male ili vece kockice i servirati.

Savet

Coko kockice se brzo prave i dobar je kola za iznenadne goste. Od navedenih namirnica, uglavnom imamo u našoj kuhinji, tako da je izdasan a jeftin.