

Zimske cokoladne kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **6**žumanaca
- **2**belanca
- **180 g**kristal šecera
- **90 g**rendane cokolade za kuvanje
- **125 g**rastopljenog margarina
- **90 g**oštrog brašna

Za premazivanje tepsije:

- **25 g**margarina
- **maloprezla**

Za prskanje kolaca:

- **1**limun - sok

Za premaz kolaca:

- **150 g**marmelade od narandže

Za šam:

- 4 belanceta
- 320 g kristal šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- malo jestive boje - narandžaste

Za glazuru:

- 90 g čokolade za kuvanje
- 1 kašika šećera u prahu
- 4 kašike mlake vode
- 20 g margarina

Priprema

Čokoladu za kuvanje rendati na rendi za jabuke. 2 belanceta sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šećerom penasto mikserom umutiti, dodati rastopljeni margarin i umutiti da postane glatka smesa. Umucenim žumancima dodati sneg od belanaca, čokoladu i brašno i umutiti lagano sa varjacom u glatku smesu. Tepsiju unutrašnjih mera 17cm x 30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto premazati margarinom, dno i stranice i posuti prelizima. Gotovu smesu za testo sipati u tepsiju.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stupnjeva i peci 20 minuta. Probati viljuškom da li je svuda pečeno.

Pečeno testo odmah prevrnuti na tacnu koju ste prethodno posuli prelizima (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pečenje. Još topao kolac poprskati sa sokom od jednog limuna i premazati marmeladom od narandže.

Priprema šama: U jednu šerpu staviti vode da prokljuca. 4 belanca sa malo soli umutiti mikserom u cvrst sneg, dodati šećer i vanilin šećer te dobro umutiti. Dobro umucenu masu staviti na paru i mutiti mikserom 10 minuta. U toku mucenja dodati malo narandžaste jestive boje za kolace.

Još toplu penu premazati preko marmelade i nožem izravnati. Priprema glazure: čokoladu staviti u posudicu koju stavite u vrelu vodu da se lagano otopi. Rastopljenoj čokoladi dodajte kašiku šećera u prahu, 4 kašike tople vode i margarin i na laganoj vatri malo grejati i mešati da postane glatka smesa – NE SME PROKUVATI. Još toplu glazuru preliti preko pene od belanaca i vlažnim nožem razvuci po celom kolacu. Ako želite ukrasiti jestivim perlicama, treba ih odmah staviti na glazuru, pre nego što se glazura stegne. Odrezati okrajke kolaca i prebaciti na tacnu za posluživanje. Pustiti da se glazura stegne. Kolac rezati na kocke sa nožem koji ste prethodno stavili pod mlaz vrele vode.

Savet