

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** goštrog 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 šecera
- **2** kesicevanilin šecera
- malojestive boje - narandžaste

Za glazuru:

- **90 g**cokolade za kuwanje
- **1 kašika**šecera u prahu
- **4 kašike**lake vode
- **20 g**margarina

Priprema

okoladu za kuwanje rendati na rendi za jabuke. 2 belanceta sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom penasto mikserom umutiti, dodati rastopljeni margarin i umutiti da postane glatka smesa. Umucenim žumancima dodati sneg od belanaca, cokoladu i brašno i umutiti lagano sa varjacom u glatku smesu. Tepsiju unutrašnjih mera 17cm x 30cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom, dno i stranice i posuti prezlima. 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 peceno.

Peceno testo odmah prevrnuti na tacnu koju ste prethodno posuli prezlima (da se kolac ne bi lepio za tacnu) i skinuti papir za pecenje. 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 šefer i vanilin šefer 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: okoladu staviti u posudicu koju stavite u vrelu vodu da se lagano otopi. Rastopljenoj cokoladi dodajte kašiku šecera 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 prelitи preko pene od belanaca i vlažnim nožem razvuci po celom kolacu. Ako želite ukrasiti jestivim perllicama, 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