

Parfe kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** belanaca
- **200 g** šecera
- **100 g** otopljenog margarina
- **120 g** brašna
- **2 kašike** kakaa

Za krem:

- **30 g** želatine u prahu
- **250 g** šecera u prahu
- **6** žumanaca
- **3 rebra** otopljene čokolade za kuvanje
- **8 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom, dodati otopljen margarin, brašno pomešano sa kakaom. Peci na pek papiru.

Za kremu: želatin i šecer otopiti u 3.5 dl vode, staviti na laganu vatru da se otopi i mešati mikserom dok ne zakipi. Hladiti oko 15 minuta, dodati promešana žumanca, vratiti na ringlu i opet mikserom mutiti dok ne zakipi. Ohladiti do mlakog i podeliti na dva dela.

U jedan deo staviti šlag od 4 dl slatke pavlake i rastopljenu čokoladu, lagano varjačom promešati. U drugi deo

staviti šlag od 4 dl slatke pavlake i lagano promešati.

okoladnu kremu izliti preko biskvita, preko njega staviti i žutu kremu, poravnati i ukasiti po želji šlagom ili cokoladnom glazurom.

Savet