

## **Minjon kocke**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 7 jaja
- 21 kašika šecera
- 21 kašika oštrog brašna
- šolja ulja
- 1 kesica prašak za pecivo
- malo džema od kajsija
- mrvice od cokolade

### **Priprema**

7 žumanaca umutiti sa 21 kašikom šecera, 15 kašika vrele vode i 21 kašikom oštrog brašna pomešanim sa praškom za pecivo i šoljom ulja. Sve dobro izmešati da smesa bude glatka. Sipati u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Peceni kolac premazati džemom od kajsija još dok je topao, zatim ulupati sneg od belanaca sa šoljom šecera, pa premazati kolac i vratiti ga u pecnicu da se zapece. Kolac ostaviti da se ohladi i vlažnim nožem ga iseci na kocke. Po želji ga ukrasiti cokoladnim mrvicama.