

Marcipan kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 5 šoljica šećera
- 2,5 šoljice ulja
- 4 šoljice mleka
- 6 šoljica brašna
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 limun - malo rendan, malo ceen

Za fil:

- 18 kašika šećera
- 15 kašika vode
- 1/2 margarina
- 5 šoljica mlevenih oraha
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U odgovarajuću posudu umutiti belanca sa šećerom. Kada se otopi šećer, dodati žumanca i mutiti dalje. Smanjiti brzinu miksera, pa dodati ulje, mleko, brašno pomešano sa praškom za pecivo, malo narendane kore limuna i malo ocedenog soka, pa na kraju mlevene orahe. Masu dobro sjediniti, pa izliti u podmazan pleh (tepsiju) i peći na 180 C oko 30 minuta. Treba da dobije lepu braonkastu boju. Kada je pečen

kolac ostaviti da se ohladi.

U odgovarajuću posudu staviti šećer, naliti sa vodom i polako zagrevati na tihoj vatri, dodati margarin da se otopi. Kada se sjedinilo (otopilo) dodati vanilin šećer, mlevene orahe i na kraju čokoladu. Na tihoj vatri sve sjediniti pa polako kašikom dodavati preko hladnog kolaca, dok ne potrošite smesu (fil). Kolac ne vaditi iz tepsije, nego tu prelivati smesu. Ostaviti da se ohladi tj. da se čokolada dobro stegne, pa seci kocke.

Savet

Možete odozgo radi dekoracije, kada se čokolada prohladi posuti kokosovim brašnom. Kola je veoma ukusan, brzo se pravi, izdašan je, ali ga mi brzo pojedemo. Tepsija je 32 cm. Prijatno!