

# Kocke sa orasima



## Za tijesto:

- 150g margarina
- 150g šećera
- 150g oraha
- 70g glatkog brašna
- 1/2 vrećice praška za peciva
- 4 bjelanjka



Od bjelanjaka umutite gusti snijeg. Umotiti margarin sa šećerom i naizmjenice dodavati mljevene orahe, brašno i prašak za pecivo.

U smjesu dodajte, sa čim manje mješanja (tako smjesa neće pasti u sebe) snijeg od bjelanjaka.



Tijesto izlijte u posudu za pečenje, ravnomjerno ga raspodijelite. Pecite u pećnici cca. 15min na 160°.

## Glazura

- 4 žumanjka
- 150g šećera u prahu
- 1 VŽ vanilin šećera u prahu

Žumanjke, sa obje vrste šećera dobro izraditi mikserom. Učinite to neposredno prije nego je tijesto pečeno, budući da se glazura brzo zgušnjuje, pa ju je teško ravnomjerno razmazivati.

Vruće ispečeno tijesto premazati sa glazurom.



## Krema

- 1 Dl mlijeka
- 100g oraha
- 100g margarina
- 100g šećera
- 100g mliječne čokolade
- 20g drobljenih oraha za ukrašavanje

Mlijeko, šećer i čokoladu prokuhati na pari, te u vruće dodati orahe i margarin.



Premazati kolač preko osušene glazure, te posipati mrvljenim orasima.  
Kolač staviti u hladnjak, da se stisne, te ga tek onda rezati na kocke.



Tomek<sup>©</sup> [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)<sup>®</sup>