

Slojevite kocke

Sočni kolačići premazani čokoladnom glazurom

otprilike 14 - 28 Porcija/e

 Jednostavno

 Vreme pripreme 60 Min.



- 1** Četvrtast kalup za kolače namastite i samo dno obložite papirom za pečenje. Peć na funkciji roštilja zagrejte na temperaturu od približno 200°C (pridržavajte se i uputstva proizvođača).
- 2** **Biskvit:**
Belanca i so umutite u čvrsti sneg. Puter ili margarin u činiji mikserom penasto izmešajte. Mešajući postepeno dodajte šećer i Burbon vanilin šećer, sve dok ne dobijete kompaktnu smesu. Dodajte jaje mešajući ga oko ½ minuta na najvećoj brzini. Postepeno dodajte žumanca i rum. Pomešajte brašno s praškom za pecivo i kratko umešajte na srednjoj brzini. Sneg od belanaca lagano umešajte u testo.
- 3** Lopaticom za testo premažite oko 2 kašike testa ravnomerno po dnu kalupa za kolač. Kalup stavite na rešetku u peć (razmak između grejača roštilja i sloja testa trebao bi biti oko 20 cm). Pecite sloj testa dok ne poprimi svetlo smeđu boju. Vreme pečenja po svakom sloju: 2 - 3 minuta. Nivo peći: sredina peći
- 4** Kalup izvadite iz peći i po ispečenom sloju oprezno kao drugi sloj razmažite ponovo 2 kašike testa. Kalup ponovo stavite u peć na funkciju roštilja i na taj način potrošite celu smesu.

Sastojci:

Četvrtast kalup za pečenje (25 x 11 cm):

malo masnoće
papir za pečenje

Biskvit:

2 belanaca (veličine M)
1 prstohvat soli
125 g mekog margarina ili maslaca
125 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila aromatizovani šećer
1 jaja (veličine M)
2 žumanca (veličine M)
3 kašika/e ruma
125 g pšeničnog brašna
1,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo

Glazura:

150 g crne čokolade
1 kašičica jestivog ulja (npr. suncokretovog ulja)

- 5 Ostavite gotov kolač da se ohladi u kalupu na kuhinjskoj rešetki. Nožem ga oprezno odvojite od ivice, istresite i povucite papir za pečenje. Kolač isecite na kocke, po 4x3 cm. Ukoliko želite oblikovati trouglove, dijagonalno prepolovite kocke.

6 **Glazura:**

Tamnu čokoladu otopite zajedno s uljem na vodenoj pari. Glazurom delimično premažite kolače ili je kašikom raspodelite po površini. Ostavite glazuru da se stvrdne. Kolačići se mogu premazati i belom čokoladom.