Autor: tamarichka

Silvijine "mako-kocke"

Divan, jednostavan i brz recept kojeg sam nedavno dobila od drage prijateljice.



Sastojci

Kocke

3	jaja
150 g	šećera
1	vanilin šećer
200 g	maka
300 ml	mlijeka + 4 žlice toplog mlijeka
	naribana narančina korica
150 g	brašna
1 paketić	praška za pecivo
200 ml	ulja
3 žlice	omiljenog džema

Glazura

100 g	tamne čokolade (koristila sam čokoladu s kandiranom narančinom koricom)
1 žlica	ulja
2 žlice	mlijeka
1 žlica	kiselog vrhnja
1 žlica	šećera u prahu

Priprema

1. Ovako sam recept prepisala iz Silvijine slavne bilježnice :) :
2. Pećnica na 180.
3. Odvoji žutanjke od bjelanjaka. Žutanjke mix sa šećerom i vanilin šećerom. Dodaj ulje, malo naribane narančine korice i brašno pomiješano s praškom za pecivo.
4. Zakuhaj mlijeko u koje umiješaš mak. Dodaj smjesi. Bjelanjke s prstohvatom soli izmiksaj u čvrsti snijeg i ručno umiješaj u smjesu. Izlij u namašćen i lagano pobrašnjen četvrtasti pleh i peci 35 min. Gotov kolač prelij s 4 žlice toplog mlijeka pa premaži s 3 žlice omiljenog džema (prednost daj kiselkastijem džemu :)
5. Za glazuru otopi sve navedene sastojke na najslabijoj vatri pa prelij po kolaču i ostavi da se stegne u frižideru.
6. Slika
   Slika

Posluživanje

Isprobala najdraža moja smišnica :)
I moja skakalica yupieya
By SanjaBB

coolinarika.com

Silvijine "mako-kocke"

By lipa moja Meri
By dianamakarska
By Beatrisa
By tara66
"By Gordana7
Lilly-cool
mala-domacica