

Osječke kocke

<http://kruhai.blogspot.hr/2017/02/osjecke-kocke.html>

4 jaja
120g šećera
2dl ulja
2dl mlijeka
200g brašna
2 žlice kakaa
1 prašak za pecivo

6 naribanih jabuka
2 žlice soka od limuna
100g šećera u prahu
1 vanilin šećer ili 1 žlica ekstrakta od vanilije
100g krupno sjeckanih tostiranih oraha
za glazuru:
100g čokolade
50g maslaca

Pećnicu ugrijte na 180°C.

Odvojite žumanjke i bjelanjke. Žumanjcima stavote u posudu za miksanje i dodajte im šećer. Tucite ih el. mješalicom sve dok smjesa ne postane pjenasta, Tada im dodajte ulja i mlijeko pa nastavite još kratko miješati. Brašnu dodajte prašak za pecivo i kakao i dobro izmješajte pa uspite u smjesu. Umješajte velikom žlicom ili kuhačom dok smjesa ne postane glatka. Kalup za pečenje namažite maslacem i pospite brašnom pa u njega ulijte tijesto. Pecite u ugrijanoj pećnici 15-tak minuta.

Dok se tijesto peče pripremite nadjev. Ogulite i naribajte jabuke i pokapajte ih limunom. Bjelanjke istucite u čvrsti snijeg i dodajte im šećer u prahu i vanilin šećer ili ekstrakt vanilije. Tucite dok se ne pojave čvrsti vršci šauma. Umiješajte pripremljene jabuke i krupno nasjeckane, lagano popržene orahe.

Izvadite kalup sa polupečenim tijestom iz pećnice te po njemu rasporedite nadjev. Vratite u pećnicu na još 30 minuta.

Kad je pečeno izvadite iz pećnice i ohladite.

Ohlađeni kolač prelijte glazurom koju ćete pripremiti tako da otopite čokoladu na pari i u nju umiješate maslac.

