

Kocke sa pavlakom



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g butera
- 100 g šecera u prahu
- 90 g cokolade
- 1/2 l slatke pavlake
- 5 žumanaca
- 5 štangli cokolade

Priprema

Umutiti 100 g butera dok se ne pretvori u penastu masu, pa zatim dodati 100 g šecera u prahu. U umucen buter i šecer dodati 5 žumanaca i 90 g rastopljene cokolade. Namazati pleh, posuti ga brašnom, sipati testo i peci. Peceno testo preseci preko polovine, a zatim ga nadevati.

Krem za nadev pripremiti na ovaj nacin: u 5 štangli omekšale cokolade umešati 1/2 litra rashlaene, zaslane i cvrsto ulupane slatke pavlake. Ostaviti krem da se sasvim ohladi. Zatim njime nadevati testo, a drugom polovinom testa nadev pokriti. Kolac iseci na jednake kocke i dobro ih posuti krupno struganom cokoladom.