

okoladne kocke (3)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 50 g čokolade
- 125 g margarina
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 100 g mlevenih oraha

Fil I:

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 100 g čuro blok čokolade
- 125 g margarina

Fil II:

- 250 g šlag kreme
- 100 g milka čokolade sa lešnikom

Priprema

Za koru umutiti jaja sa šećerom, pa ih kuvati 5 minuta na pari. Skloniti sa vatre i u vruće dodati čokoladu i

margarin, promešati dok se ne otope. U činiji pomešati mlevenu plazmu i orahe, dodati pripremljena jaja i sve sjediniti. Od mase, na tacni, oblikovati koru. Za prvi fil skuvati puding u mleku sa šećerom. Skloniti sa vatre i u vruće dodati euroblok čokoladu i mešati dok se ne otopi. Kad se fil ohladi, sjediniti ga sa umućenim margarinom. Za drugi fil umutiti šlag kremu dodati izrendanu milka čokoladu i sve sjediniti. Preko kore premazati prvi fil, a preko njega drugi fil. Ukrasiti šlagom ili izrendanom čokoladom.

Savet

Po veličini i izgledu može da posluži i kao torta.