

# **Nežne roze kocke sa cokoladom**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **8jaja**
- **240 gšecera**
- **4pudinga sa ukusom jagode**
- **2 kašikebrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **4 kašikevode**

### **Krem:**

- **500+100 mlmleka**
- **4 kašikegustina**
- **1 kašikabrašna**
- **1vanilin šecer**
- **5 kašikašecera**
- **250 gmargarina**
- **150 gšecera u prahu**
- **50 glandane cokolade**

### **Ukrašavanje:**

- **100 gšлага**
- **2 štanglecokolade**
- **mleko**

## **Priprema**

Penasto umutiti 4 belanca sa 120 g šecera. Žumanca umutiti sa 2 kašike vode da se dobije gusta masa pa dodati u umucena belanca i promešati. Sjediniti brašno, puding i pola kesice praška za pecivo i polako dodati u umucenu masu, sve lepo promešati da se sastojci lepo sjedine pa preruciti u pleh obložen papirom za pecenje. Rernu zagrejati na 200 stepeni, staviti pleh pa smanjiti na 180 i peci koru. Postupak pravljenja kore ponoviti još jednom da se dobiju dve kore. U odgovarajuci šerpu sipati mleko, vanilin šecer i šeker pa staviti na šporet da se kuva. Gustin i brašno sjediniti i dodati 0,1 l mleka, promešati da se sve lepo rastvori pa umešati u kljucalo mleko i skuvati gust krem. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin i šecer u prahu pa sjediniti sa ohlaenim kremom. Dodati rendanu cokoladu i polako promešati kašikom. Na koru naneti krem, ravnomerno rasporediti i naneti drugu koru. Šlag umutiti sa mlekom pa naneti na drugu koru i ukrasiti rendanom cokoladom.

## **Savet**