

Mrak kocke



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Biskvit:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 20 gkakaa
- 60 gbrašna
- 40 gotopljenog putera

Preliv:

- 2 kašikešecera
- 50 mlvode
- 1vanilin šecer
- 2 kašikeruma

Krema:

- 180 mlslatke pavlake
- 170 gcokolade za kuhanje
- 1 kašikaruma
- 1 vrecicaNescafe Cappuccina

Glazura:

- 130 gcokolade za kuhanje

- 60 ml slatke pavlake

Priprema

Biskvit: Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutite u cvrst snijeg; postepeno dodavati šecer. Zatim dodati i jedno po jedno žumance, miksati svo vrijeme.

Dodati i istopljeni puter. Na kraju dodajte kakao i brašno, pa sjedinite. Smjesu podijelite na dva jednaka dijela, pa sipajte u veliki pleh, obložen papirom za pecenje. Peci na 200 C, 10-tak minuta. Na isti nacin pripremite i drugu polovinu smjese. Pecen biskvit ostavite da se ohladi. Zatim presjecite oba biskvita popola, tako da dobijete 4 jednaka dijela.

Sirup: Prokuhajte vodu, šecer i vanilin šecer, pa dodajte rum. Svaku koru premažite sirupom. Krema: Vrhnje prokuhajte, pa prelijte preko izlomljene cokolade. Dobro izmješajte, dodajte rum i Cappuccino, pa izmiksajte. Ostavite u frižider da se ohladi i stegne. Podijelite na 4 dijela. Na tacnu stavite prvu koru, premažite filom.

Zatim poklopite drugom korom. Opet premažite filom, pa poklopite trecom korom. I trecu koru premažite filom, pa poklopite cetvrtom korom. etvrtu koru poklopite necim, pa ostavite 10-tak minuta. Zatim premažite preostalom kremom.

Zagrijati vrhnje, pa preliti preko izlomljene cokolade. Izmješati, pa ostaviti da se ohladi. Premazati glazurom. Kad se glazura stegne, rezati na parcad!

Savet