

Krem kocke (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**putera
- **100 g**šecera u prahu
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 dl**mleka
- **300 g**brašna
- Za krem:
- **500 ml**mleka
- **200 g**šecera
- **60 g**brašna
- **125 g**maslaca
- **1/2**limuna
- Za glazuru i dekoraciju:
- **300 g**cokolade
- **8 kašika**ulja

Priprema

Umutiti maslac sa šećerom u prahu, dodati brašno u kome je umešan prašak za pecivo i sve to zamesiti sa decilitrom mleka. Testo da bude glatko. Podeliti testo na 4 jednaka dela pa oklagijom razvuci prvi deo na 5mm debljine i ispeci na pek papiru na poledjini pleha. Voditi racuna da korice ostanu bele. Tako uraditi i sa preostalim testom. Od pola kilograma mleka odvojiti 1 dl, a ostatatak staviti u posudu na vatru sa 200 grama šecera da se skuva. Za to vreme brašno razmutiti sa mlekom da bude bez grudvica, pa polako sipati u vrelo mleko neprekidno mešajući da se ne stvore grudvice. Skuvati krem pa skloniti da se malo prohladiti, izrendati koru od pola limuna na sitno rende i iscediti sok, sve to dodajte u prohladjen krem. Penasto umutiti 125 grama maslaca pa dodati u hladan krem, sve sjediniti i filovati korice. Voditi racuna da vam krem ostane i za odozgo.

okoladu rastopiti sa uljem i preliti preko kolaca, ostaviti za cokoladne cvetice, koje pravimo tako, što cokoladu razlijemo u silikonske kalupe za bombonjerice. Preko cokoladne glazure poredjamo cokoladne cvetice. Kolac secemo sutradan.

Savet