

okoladne kocke (4)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3** jajeta
- **150** gšecera
- **50** mlulja
- **100** mlmleka
- **100** gotopljene cokolade
- **70** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** gmlevenih oraha

Za natapanje kore:

- **1** kesica3 u 1 Grand - choko orange

Za fil:

- **400** mlmleka
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **60** gšecera
- **100** gcokolade
- **50** mljake crne kafe
- **250** gmargarina (putera)

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **5 kašika** šecera
- **5 kašikam** leka
- **80 ml** ulja
- **2 kašike** rumu

Priprema

Kora: Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti cvrsto belanca i ostaviti na stranu. Žumanca umutiti sa šecerom u penastu masu. Dodati ulje, mleko i otopljenu cokoladu. Sjediniti mikserom. Zatim dodati brašno sa pecivom i mlevene orahe. Sjediniti. Na kraju ubaciti umucena belanca i varjacom (ne mikserom) sve sjediniti. U podmazani pleh (vel. 20x34cm) sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 C. Ispecenu koru ohladiti.

Ohlaenu koru natopiti sa topлом Grandovom kafom (koru ne vaditi iz pleha), a ostatak popijte.

Fil: Sa malo mleka rastvoriti puding od cokolade, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom i izlomljrenom cokoladom staviti da prokuva. Žicom za mucenje mešati da se cokolada otopi. Kada mleko prokuva sipati razmuceni puding i skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Dok cekamo da se krem ohladi, skuvati jacu kafu i ohladiti. Umutiti penasto margarin.

U hladan krem sipamo ohlaenu kafu i mikserom umutimo. Zatim postepeno dodajemo umuceni margarin, uz neprekidno mucenje mikserom. Kada krem postane penast preliti ga preko testa i lepo rasporediti.

Glazura: U šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati šecer, mleko i ulje. Na tihoj vatri mešati da se sve otopi i sjedini. Kada cokolada postane glatka sipati rum, promešati i preliti preko fila. Ostaviti da se dobro ohladi, pa iseci na kocke.

Savet