

okoladne kocke (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 100 mlulja

Za prelivanje kolaca:

- 250 mlcokoladnog mlijeka

Za fil:

- 4 **kašike**džema od kajsije
- 500 mlslatke pavlake
- 200 gcokloade za kuvanje

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom i dodati sve ostale sirovine. Masu sjediniti drvenom varjačom i izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 200 C, oko 20 minuta. Dok se kora peče zagrijati na tihoj vatri slatku pavlaku i čokoladu. Ohladiti i umutiti mikserom. Vruću koru preliti sa čokoladnim mlijekom. Koru premazati džemom i preko staviti umućenu pavlaku i čokoladu. Ohladiti u frižideru i sjeci na kocke. Uživati u ukusnom i socnom

kolacu. Prijatno!

Savet