

# **Crno-bele fantazija kocke**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **4** kašikeulja
- **10** kašikabrašna
- **10** kašikamlevenih oraha
- **2** kašike kakaoa
- **1** kašicicaprasha za pecivo

### **Za svetli fil:**

- **8** dlmleka
- **100** gšecera
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **250** gputera ili margarina
- **100** gšecera u prahu
- **2** kesicevanilin šecera

### **Za tamni fil:**

- **5** dlslatke pavlake
- **250** gcokolade

## Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

## Priprema

Umutiti 3 belanaca sa 3 kašike šecera, dodati 3 žumanca jedno po jedno muteci i 2 kašike ulja. Izmešati 5 kašika brašna, 5 kašika mlevenih oraha, 1/2 kašicice praška za pecivi i 1 kašiku kakaoa, dodati u masu sa jajima pažljivo izmešati kašikom. Staviti u pleh velicine 20x30, prethodno obložen papirom i peci na 180 stepeni 15 minuta. Ispuci još jednu ovakvu koru.

Beli fil: U posudu staviti da provri 6 dl mleka, 100 g šecera i 2 vanile. Izmešati 2 pudinga od vanile i 2 dcl mleka dodati u vruće mleko i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi pa dodati 250 g umucena putera sa 100 g šecera u prahu.

Fil tamni: U posudu staviti 5 dl slatke pavlake i 250 g cokolade. Mešati na tihoj vatri dok se cokolada ne istopo (masa ne sme da provri). Dobro ohladiti i umutiti mikserom. Filovati kolac. Kora premazana sa belim filom, pa kora. Preko druge kore staviti tamni fil od cokolade. Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja i prelitи kolac. Kad se dobro ohladi seci na kocke.

## Savet