

## **okoladne kocke bez brašna**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **120** gkrem sira
- **2 kašike** kakao praha
- **2 kašike** šecera
- **250** gcokolade za kuvanje
- **6** jaja

#### **Za preliv:**

- **100** mlslatke pavlake
- **200** gcokolade

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca, pa sa šecerom belanca umutiti u cvrstu penu. okoladu otopiti na pari, kada se prohladi dodati krem sir, kakao prah i žumanca. Sve lepo izmešati pa sjediniti sa cvrsto umucenim belancima. Pleh velicine 32x20 obložiti pek papirom pa izliti smesu. Rernu zagrejati na 180 stepeni, staviti kolac da se pece 15-tak minuta, cackalicom proveriti da li je peceno pa izvaditi iz rerne. Ostaviti da se prohladi, ne sasvim! Za to vreme umutiti slatku pavlaku i mlečnu cokoladu otopiti na pari. Sjediniti ih i preliti preko kolaca. Neka odstoji u frižideru barem 2h. Iseći na kocke pa poslužiti.

### **Savet**

Ne može biti lakše i ukusnije. Kola je savršen!