

Kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **300 g** brašna
- **3** jajeta
- **50 g** griza
- **150 g** šecera
- **1,5 šoljica (od kafe)** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **400 g** malina

Za preliv:

- **50 ml** vode
- **100 g** šecera
- **100 g** smeće čokolade
- **100 g** bele čokolade
- **1 kašičica** rum

Za posipanje:

- **oko 300 g** mlevenih oraha

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati ulje i izmešati. Kašikom umešati sve suve sastojke i izjednčiti da nema grudvica. Peci u podmazanom plehu, a kad se ohlade iseci na kocke.

Za preliv: Prvo u šerpi otopite šećer u vodi, a zatim umešajte obe čokolade. Mešajte jedno 10 minuta da se čokolade skroz otope i zgusnu. Dodajte rum i skinite s ringle. Ne panicite ako je preliv rei, jer orasi će ga zadržati da se razlije. Ukoliko vam je ispao baš redak, iseckajte oko 50 g čokolade, vratite preliv na ringlu, dodajte seckanu čokoladu i mešajte da se zgusne.

Kocke prvo potopite u preliv i sačekajte par trenutaka, da upiju, pa ih uvaljajte u orahe.

Savet

Ja ih uvek slažem na pek papir da se preliv stegne.