

# **Puding kocke sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastoјci**

### **Za koru:**

- **7** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **2** kašike griza
- **5** kašikakokosa
- **10** kašikamleka
- **5** kašikašecera
- **100** giseckanih oraha
- **3**jajeta
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Za preliv:**

- **50** gcrne cokolade za kuvanje
- **1** kašikaulja
- **100** geurokrema

### **Za fil:**

- **2** kesicepudinga od vanile
- **6** kašikašecera
- **700** mlmleka
- **1** kesicaželatina

## I još:

- **1 kesicakrem** šлага od cokolade
- **1 kesica** Grandove kafe 3 u 1
- **200 ml** vode

## Priprema

Kora: Prvo uzeti 100 g oraha i iseckati ih. Pleh vel. 32x22 cm, po dnu, obložiti pek papirom. Stranice pleha premazati uljem. U pleh izruciti orahe i ravnomerno ih rasporediti.

Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih cvrsto umutiti sa postepenim dodavanjem šecera. Dodati žumanaca i penasto umutiti. Sipati mleko i promešati. Posebno sjediniti brašno, pecivo, kakao, griz i kokos. Mešavinu sa brašnom dodati u umucena jaja i sjediniti mikserom, sa najmanjom brzinom. Umucenu smesu preliti preko orahe i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni. Probati cackalicom da li je kora ispecena.

Pleh sa ispecenom i ohlaenom korom prevrnuti na radnu površinu i skloniti papir.

Koru, ponovo, vratiti u pleh i na stranice pleha staviti pek papir, da bi se kolac lakše sekao, kada se stavi fil. U caši vrele vode razmutiti kesicu kafe i preliti po kori.

Preliv: U manju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu i kašiku ulja, pa staviti na vodenu paru, da se otopi. Kada se cokolada otopila ubaciti eurokrem i sjediniti sa cokoladom. Sa pripremljenim prelivom premazati natopljenu koru, u plehu, i ostaviti u frižider da se stegne (ja sam 10 minuta stavila u zamrzivac).

Fil: Od 700 ml mleka odvojiti 200 ml, a ostalo mleko, zajedno sa šecerom, staviti da provri. Puding rastvoriti sa odvojenim mlekom, pa ga dodati u kljucalo mleko i skuvati. Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa ga dodati u, malo, prohlaeni puding (dok se spremi želatin). Žicom za mucenje sve sjediniti, izvaditi pleh iz frižidera i naneti fil, preko preliva od cokolade.

Pokriti kolac providnom folijom i ostaviti u frižider, da se fil stegne.

Kada se fil stegne, blago, nožem naznaciti kocke i na sredinu svake kocke staviti krem šlag od cokolade.

## Savet