

Fine krokant kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 dl ulja
- 1 dl mleka
- 200 g brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil I:

- 5 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 125 g putera
- 100 g šecera u prahu

Za fil II:

- 200 g šlag krema u prahu
- 2,5 dl vode
- 200 g kisele pavlake

Za krokant ili grilijaž:

- **5 kašika**šecera
- **50** glešnika

I još:

- **100 g**turskog keksa
- **2 kesice**šlag krema

Priprema

Prvo napraviti krokant. U posudu staviti 5 kašika šecera, karamelisati na tihoj vatri da šecer postane tečan i svetlo braon boje. Kad se šecer istopi dodati 50 g pecenih, ljuštenih i seckanih lešnika. Izmešati i masu staviti na papir za pečenje. Ostaviti da se stegne i ohladi. Kad se ohladi staviti u kesu za zamrzivac preko kuhinjsku krpu i cekicem za meso usitniti krokant. Ispeci koru. U posudu staviti 2 kašike kakaoa, dodati 1 dl vruće vode, dobro izmešati. Umutiti 4 jajeta sa 200 g šecera, dodati 1 dl ulja, 200 g brašna, 1 prašak za pecivo smesu od vode i kakaoa. Masu staviti u pleh velicine 20x30 cm prethodno obložen papirom. Koru peci na 180 stepeni 20-25 minuta. Izvaditi iz pleha, dobro ohladiti i vodoravno preseći da se dobiju 2 kore. Napraviti fil I. U posudu staviti 4 dl mleka i 5 kašika šecera da vri, dodati umucen 1 puding od vanile sa 1 dl mleka, kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi. Kad se ohladi dodati umucen maslac sa šecerom u prahu. Napraviti fil II. Umutiti 200 g krem šlaga u prahu sa 2,5 dl vode, dodati 200 g kisele pavlake i izmravljeni krokant. Filovati kolac. Na tacnu staviti koru, premazati sa filom I, pa filom II, red keksa (keks ne potapati, on će sam kad odstoji, od fila biti mekan), fil I, fil II i kora. Umutiti krem šlag i ukrasiti kolac.

Savet