

oko kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 250 gšecera
- 200 mlulja
- 200 mlmleka
- 270 gbrašna
- 6 krem bananica
- 30 gkakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za sirup:

- 250 ml vode
- 30 gšecera
- 3 kašikeruma

Za preliv:

- 300 gMenaž cokolade
- 80 mlmleka
- 40 mlulja
- višnje po potrebi

Za fil:

- **300 g**šlaga
- **200 ml** hladnog mleka
- **100 ml** hladnog jogurta

Za dekoraciju:

- **50 g**Menaž cokolade

Priprema

Belanca penasto umutiti u cvrst sneg i postepeno dodavati šecer. U umucen cvrst sneg dodati žumanca, mleko, ulje, brašno, kakao, prašak za precivo i saseckane krem bananice.

Varjacom sve lepo sjediniti i smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta i još 20 minuta na 150 stepeni.

Za to vreme pripremiti sirup: Vodu i rum zagrejati pa dodati šecer i mešati dok se šecer ne otopi. Hladan sirup preliti preko vruce kore.

Preliv: Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Mešati kašikom da se preliv ujednaci.

Preko vruce kore preliti preliv pa preati višnje (može i iz kompota). Ostaviti koru da se dobro ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i jogurtom i premazati preko pripremljene kore, pa dekorisati po želji.

Savet

Kocke su brze za pripremu i savršenog ukusa