

Eurokrem kocke (2)



težina: **srednje**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikemlevenih lešnika
- 4 kašikerendane **Menaž cokolade**
- 4 kašikemleka
- 2 kašikeulja
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 dl cokoladnog mleka

Za fil:

- 6 dlmleka
- 10 kašikašecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 125 gmargarina
- 150 gslatke pavlake
- 100 gmlevenog pecenog lešnika
- 5 kašikaeurokrema belog
- 5 kašikaeurokrema tamnog

Priprema

Kore: Odvojiti belanca od žumanca, posebno umutiti belanca sa šećerom pa u to dodavati jedano po jedno žumance, potom sipati mleko i ulje pa nastaviti sa mucenjem (dok se ne sjedini). U sve to dodati brašno koje je prethodno dobro pomešano sa praškom za pecivo, rendanom cokoladom i mlevenim lešnicima. Sve lepo sjediniti i peci u plehu (velicine 20x30 cm) obloženim papirom za pečenje. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru izvaditi iz pleha i još vruću preliti cokoladnim mlekom. Fil: U šerpu sipati 0,5l mleka i staviti da provri sa šećerom. Sa preostalim mlekom razmutiti puding i zakuvati ga u ključalo mleko. Kada se masa zgusne skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti pa sjediniti sa pudingom. Posebno umutiti slatku pavlaku pa u nju dodati mlevene lešnike i to sve sjediniti sa pripremljenom masom. Masu podeliti na dva dela u jedan deo staviti beli eurokrem u drugi deo tamni eurokrem. Preko kore staviti jedan fil pa drugi.

Savet

Kola ukasiti rendanom Menaž okoladom i ploicama izlivenim od okolade.