okoladne kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za I testo:

- **250 g**brašna
- **60 g**margarina
- **100 g**šecera
- **2**žumanca
- **malo**hladne vode

Za II testo:

- **1**jaje
- **7 kašika**šecera
- **7 kašika**mleka
- **7 kašika**ulja
- **7 kašika**brašna

I još:

- **18 kom**keksa

Za kremu sa cokoladom:

- **5 dl**mleka
- **6 kašika**brašna
- **100 g**šecera

- **200 g**margarina

Za kremu sa vanilom:

- **6 dl**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **5 kašika**šecera
- **200 g**margarina

Za premaz:

- **70 gMenaž cokolade**
- **malo**ulja

Priprema

I testo: U posudu staviti brašno dodati margarin, žumanca, šecer malo vode i umesiti testo. Razvuci staviti u malo nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 10 minuta.

II testo: Penasto umutiti jaje sa šecerom umešati mleko, ulje, kokos i brašno. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za cokoladni krem: Brašno pomešati sa malo mleka preostalo mleko staviti da vri dodati lomjenu cokoladu i kad se otopi kuvati krem. Margarin penasto umutiti sa šecerom i umešati ohlaen cokoladni krem.

Za vanila krem: Skuvati puding prema upstvu sa kesice, margarin penasto umutiti sa šecerom i mešati ohlaen puding.

Za premaz: otopiti cokoladu na pari i umešati malo ulja.

Prvo svaki keks premazati cokoladom najbolje cetkcu upotrebiti. Prvo testo staviti na tacnu premazati cokoladnom kremom zatim drugo testo vanila krem i poreati keks.

Savet