

Kocke od piškota



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**šecera
- 1jaje
- **100 g**margarina ili masti
- **4 kašik**emleka
- **350 g**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za krem:

- **7 dl**mleka
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kašika**arome vanile
- **3 kašike**gustina
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu

Za glazuru:

- **100 g**Menaž cokolade
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**vode
- **50 g**margarina

I još

- **210 g**bebi piškota
- **1 dl**mleka
- **maloruma**

Priprema

Za kore: Posebno promešati prosejano brašno sa praškom za pecivo i kakao. Posebno razmutiti jaje, šećer, mleko, rastopljenu mast, pa dodati brašno sa praškom za pecivo i kakaom i umesiti testo. Testo podeliti na dva dela. Testo razviti na poledjini najvećeg pleha koji imate od šporeta (najbolje na papiru za pečenje). To isto uraditi i sa drugim delom testa. Peci kore na 180 stepeni oko 8 minuta.

Za kremu: Razmutiti vanil šećer, gustin i brašno u malo mleka i ukuvati u ostalom mleku. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa dodati u ohlaen fil. Po želji u fil možete dodati malo ruma i arome vanile....

Za glazuru: Na pari rastopiti čokoladu sa šećerom, mlekom i uljem. Gotovu koru položiti na tacnu, pa premazati sa polovinom pripremljene kreme. Na krem složiti piškote kratko namočene u rum razređen sa mlekom, pa ih premazati ostatkom fila i poklopiti sa drugom korom. Kolac preliti sa glazurom. Posluživanje: Kolac bi trebao da prenoci u frižideru da kore malo omekšaju, a tek sutradan ga seci. Možete seci na štanglice ili kocke.

Savet

Kola bi trebao da prenoci u frižideru da kore malo omekšaju, a tek sutradan ga sei. Možete sei na štanglice ili kocke.