

Sofijine kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **150** gšecera
- **150** mlulja
- **100** mlmleka
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **100** gmlevenog lešnika

Za fil:

- **500** mlmleka
- **1** kesicapudinga od cokolade
- **100** gMenaž cokolade
- **50** mljake crne kafe
- **250** gbutera

Za glazuru:

- **100** gMenaž cokolade
- **3-4** kašikeulja

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca sa šećerom u cvrstu penu, dodati žumanca, lagano promešati da se sjedini i dodati i ostale sastojke, koje mešamo varjacom. Obložiti pleh 20x30 cm pek papirom, usuti smesu, poravnati i peci u rerni zagrejanoj na 180 minuta oko 30 minuta.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice i u topao umešati kafu i cokoladu. Prohладити га па сјединити са умученим бутером.

Preko ohlaene kore staviti fil, poravnati, добро га охладити и прелити отопљеном цоколадом с мало уља. Колач добро прохладити, сечи и послужити.

Savet