

oko kocke (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1 caša (180 g)kisele pavlake**
- **80 mlulja**
- **4 kašikešecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **7 kašikabrašna**
- **2 kašikekakaoa**
- **100 mlmleka (hladnog)**
- **1 kašicicasode bikarbone**

Za fil:

- **800 mlmleka**
- **5 kašikašecera**
- **100 ggustina**
- **30 gkakaoa**
- **100 gMenaž cokolade**

I još:

- **1 veca pomorandža**
- **Menaž cokolade**

Priprema

Umutiti sve sastojke za testo.

Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Isceen sok od narandže (oko 150 ml) preliti preko prohlaene kore i ostaviti da upije.

Kakao i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šefer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vrue staviti Menaž cokoladu i mešati da se otopi.

Vrucu kremu sipati preko kore i pustiti kolac da se skroz ohladi na sobnoj temperaturi, zatim staviti u frižider. Seci kocke, posuti rendanom Menaž cokoladom i uživati!

Savet