

Kremaste cokoladne kocke



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **140 g**brašna
- **60 g**šecera
- **1 kašikadžema** (po ukusu)
- **1 kašikakakaoa**
- **1 kašicica (puna)**sode bikarbone
- **180 ml**gustog jogurta
- **100 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **2 kašikeruma**

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **1 kesicakrem** šлага od cokolade
- **150 ml**mleka
- **5 kašika**šecera

...i još:

- bela cokolada

Priprema

Kora. U jednoj posudi pomešati suve sastojke - brašno, šećer, kakao i džem (ja sam stavila džem od višanja). Promesati. U drugoj posudi sastaviti mleko i ulje. U šerpici sipati jogurt, dodati sodu bikarbonu, promesati i sacekati pet minuta, da se soda aktivira.

U suve sastojke dodati tecne, kao i jogurt sa sodom, pa žicom za mucenje dobro umutiti. Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, pa dno obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem.

U pripremljeni pleh sipati umucenu smesu i staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Paziti da se testo ne presuši (probati cackalicom). Ispecenu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila prevrnuti je na radni sto, skloniti pek papir, pa vratiti koru u pleh, gde se pekla.

Fil. Od 1/2 l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak staviti u odgovarajuću šerpu, dodati šećer i izlomljenu cokoladu i rum, pa staviti na šporet, da provri, uz povremeno mešanje žicom za mucenje. Od odvojenog mleka rastvoriti puding, pa ga sipati u provrelo mleko, u kome se rastopila cokolada. Mutiti da se skuva krem.

Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti krem šlag od cokolade sa 150 ml mleka.

Kada se krem sa pudingom ohladio, dobro, ga umutiti mikserom, pa dodati umuceni šlag i, miksero, umutiti, da se dobije penasti krem.

Krem naneti preko ohlaene kore, poravnati, pa po površini narendati belu cokoladu. Ostaviti u frižider, da se krem stegne.

Ohlaeni kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet