

## **okoladne orah kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **10**belanaca
- **250** gšecera
- **220** gmlevenih oraha
- **3** kašike ravne prosejanog brašna

#### **Fil:**

- **200** gcokolade
- **200** mlslatke pavlake

#### **Glazura:**

- **150** gcokolade
- **200** mlslatke pavlake
- **1** kašikaputera

### **Priprema**

Prvo napraviti fil: cokoladu iseckajte sitno, slatku pavlaku zagrejte do vrenja ne sme da prokuva pa prelite preko cokolade, izmešajte lagano varjacom da se dobije fina glatka sjajna smesa. Ostaviti u frižideru da odstoji 3h. Belanaca umutiti lagano mikserom da se dobije srednje cvršca smesa, pa postepeno dodavati šefer. Izmiksajte i dobicete gustu smesu. Lagano dodajte orahe i brašno mešajuci varjacom. Smesu sipati u u veliku tespsiju obloženu pek papirom i peci na 200C oko 25 minuta. Pecenu koru ohladiti pa iseci na tri jednaka dela kracom

stranom dobicete tri jednake kore. Ohlaenu cokoladu izmiksirajte penasto. Podelite na dva jednaka dela, pa prvu koru premazati polovinom fila prekriti drugom korom pa premazati drugom polovinom fila, odozgo prekriti trecom korom. Pricvrstiti da bude jednako svugde. U meuvremenu otopiti 150 g cokolade u tecnoj pavlaci, dodamo kašiku putera i dobro izmešati. Ostaviti sa strane da se ohladi. Trecni ganažom preliti ohlaen kolac pa vratiti u frižider da se stegne. Odozgo izrendati cokoladu. Seci na kocke i uživati.

## Savet