

okoladne kocke sa jagodama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gcokolade
- 3 kašikemleka
- 2 kašikekakaoa

Za fil:

- 1/2 lmleka
- 150 gšecera
- 7 kašikabrašna
- 150 gmargarina
- 300 gjagoda

Za glazuru:

- 200 mlslatke pavlake
- 100 gcokolade

Priprema

Za biskvit: Razdvojiti žumanca i belanca, pa izmiksirati žumanca sa šećerom dok ne postanu penasti. Dodati tada brašno, kakao i otopljenu čokoladu i mleko. Na kraju kašikom umešati posebno umućen sneg od belanaca. Biskvitnu smesu izliti na papir za pečenje u tepsiju za pečenje (38×22 cm), poravnati i peći u prethodno zagrejanj pecnici na 175°C 30 minuta. Pecen biskvit izvuci iz tepsije, kada se prohladi skinuti papir za pečenje, pa ga preseći na pola kako biste dobili dve kore.

Za krem: Odvojiti 2 dl mleka pa pomešati sa šećerom i brašnom. Ostatak mleka zakuvati pa kada provri polako sipati smesu sa brašnom i šećerom. Kuvati uz neprestano mešanje 5-6 minuta. Krema je gotova kada se lepo sjedini i zgusne. U ohlaeni krem umešati prethodno mikserom umućen margarin. Jagode sitno iseckati.

Za glazuru: Zagrejati slatku pavlaku, dodati čokoladu pa uz mešanje zagrevati na laganoj vatri. Ne sme da provri. Glazura je gotova kada se sva čokolada otopi i kada smesa postane ravnomerno smeja. Prohladiti uz povremeno mešanje. Prvu koru biskvita vratiti u tepsiju u kom se biskvit pekao, premazati polovinom krema. Složiti preko nje jagode. Prekriti jagode ostatkom krema, pa poklopiti drugom korom biskvita. Sve preliti tecnom čokoladnom glazurom.

Savet