

oko kocke (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašikašecera**
- 5 **kašikabrašna**
- 3 **kašikeoraha**
- 1 **kesicapraška** za pecivo

Za fil:

- **malodžema**
- 300 **mlmleka**
- 5 **kašikašecera**
- 2 **štangle** cokolade
- 3 **kašikebrašna**
- 100 **gmargarina**

Za preliv:

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

Priprema

Jaja umutite sa šećerom, dodajate orahe, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve pomešajte da smesa bude

ujednacena. Pripremljenu smesu izlijte u nauljen pleh i ispecite. Pecite na temperaturi od 200 stepeni oko 20-tak minuta. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru malo prohladite, a zatim presecite na dva jednaka dela.

Fil: Od pripremljenog mleka izdvojite malo i u njemu pomešajte brašno sa šećerom. Preostalo mleko stavite i kad provri ukuvajte smesu koju ste pripremili. Kuvajte neprestano mešajući da se zgusne. U vrelo dodajte štangle čokolade i promešajte da se ona otopi. Ostavite da se ohladi i stegne. Mragarin penasto umutite i pomešajte sa ohlaenim filom.

Filovanje: Prvu koru premažite u tankom sloju džemom, a zatim preko nanesite fil i ravnomerno rasporedite. Preko fila stavite drugu koru i nju premažite džemom. Slatku pavlaku stavite na vatru da se zagreje i u nju izlomite čokoladu i mešajte da se čokolada otopi. Gotovu glazuru malo prohladite i prelijte preko kolaca. Ostavite kolac da se ohladi i stegne. Najbolje preko noci, a onda secite i služite.

Savet