

Bronhi kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 **caše (od 2 dl)** brašna
- 1 **čaša** šecera
- 1/2 **čaše** ulja
- 1/2 **čaše** kakaoa
- 2 **čaše** soka od kompota od višanja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **prstohvata** soli
- 2 **kašike** sirceta

Preliv za koru:

- 1 **dl** vode
- 3 **kašike** kakaoa
- 5 **kašika** šecera

Fil prvi:

- 3 **dl** slatke pavlake
- 200 **g** čokolade

Fil drugi:

- 2 **dl** slatke pavlake

- **100 g** bronhi bonbona

Za posipanje:

- **rendanacokolada**

Priprema

Napraviti koru. U posudu staviti brašno, šećer, ulje, kakao, kompot, prašak za pecivo, sirce i umutiti mikserom da se sastojci sjedine. Masu staviti u kalup dimenzije 20x30 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

U posudu staviti 1 dl vode, 3 kašike kakaoa, 5 kašika šećera i kuvati dok se šećer ne istopi i toplim preliti koru i ostaviti da se ohladi.

U posudu staviti 3 dl slatke pavlake dodati 200 g cokolade i kuvati dok se cokolada ne istopi (masa ne sme da prokljuca). Dobro ohladiti i umutiti mikserom i premazati koru.

U posudu staviti 100 gr seckanih bronhi bonbona i 2 dl slatke pavlake, kuvati dok se bonbone ne istope (masa ne sme da provri), dobro ohladiti i umutiti mikserom.

Premazati preko fila od cokolade. Ukrasiti kolac rendanom cokoladom.

Savet