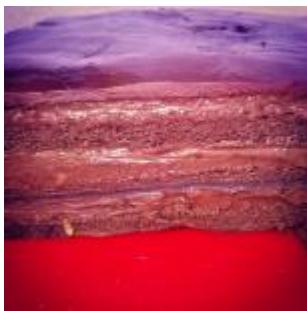


## **okoladne kocke (11)**



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **5**jaja
- **150** ml mleka
- **120** g šećera
- **40** g kakaoa
- **50** g brašna
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **1** vanilin šećer

#### **Fil:**

- **1/2** l slatke pavlake
- **300** g čokolade
- **4** kašike narandžine kore
- **4** kašike rumu

#### **Glazura:**

- **100** g čokolade

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa šećerom, mlekom, kakaom, brašnom, praškom za pecivo i vanilinim šećerom. U umuceno

dodati belanca umucena. Od ovog ispeci tri kore. Zagrejati slatku pavlaku (ne sme da prokljuca) ubaciti cokoladu i ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaeno dodati rum, koricu narandže. Umutiti rucno. Filovati kore. Odozgo cokolada.

### **Savet**

Zagrejati slatku pavlaku (ne sme da prokljuca) ubaciti okoladu i ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaeno dodati rum, koricu narandže. Umutiti runo. Filovati kore. Odozgo okolada.