okoladne kocke (12)

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **100 g**brašna
- **80 g**šecera
- **1 kašika**džema od višanja
- **2 kašicice**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**vanil šecer sa ukusom ruma
- **180 ml**jogurta
- **100 ml**mleka
- **100 ml**ulja

Krem:

- **1/2 l**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom cokolade
- **100 g**cokolade
- **1 kesica**krem šlaga od cokolade
- **130 ml**mleka
- **150 g**putera
- **1 kesica**vanil šecera sa ukusom ruma
- **5 kašika**šecera

...i još:

- **50 g**cokolade

Priprema

Kora: U dublju posudu staviti brašno, šecer, džem, kakao, prašak za pecivo, vanil šecer sa ukusom ruma, jogurt, ulje i mleko, pa žicom za mucenje, dobro sjediniti (nije potreban mikser). Uzeti pleh, vel. 30x20cm, i dno pleha obložiti pek papirom. Stranice premazati puterom. Umucenu smesu sipati, ravnomerno, u pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Pecenu koru (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila prevrnuti je na radnu površinu, skloniti pek papir, pa koru, ponovo, vratiti u pleh.

Krem: Od mleka odvojiti 200 ml, a u ostatak mleka staviti pet kašika šecera i izlomljenu cokoladu. Posudu sa mlekom i cokoladom staviti na vatru. Mešati, povremeno, žicom za mucenje, da bi se cokolada sjedinila sa mlekom.

Sa odvojenom kolicinom mleka rastvoriti puding. Kada mleko sa cokoladom i šecerom provri, sipati rastvoreni puding i mešati, dok se smesa ne zgusne. Kada se krem zgusnuo, skloniti ga sa vatre, prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Krem šlag umutiti sa 130 ml mleka, uz dodavanje vanil šecera, sa ukusom ruma. Puter penasto umutiti.

Kada se fil ohladio, dodati mu, umuceni, puter i dobro sjediniti. Zatim dodati šlag krem i umutiti, da se dobije penasti krem.

Dobijeni krem naneti preko kore i poravnati. Preko krema izrendati cokoladu (50 g) i ostaviti u frižider, da se krem dobro stegne. Zatim kolac iseci na kocke i poslužiti uz desertno vino.

Savet