

Kocke sa cokoladom i vanilom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **6** kašikefruktoze
- **100** mlulja
- **100** mlmleka
- **250** gbrašna
- **1/2** cokolade
- **1** kašikakaka
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **500** mlmleka
- **1** kesica pudinga od vanile
- **2** kašikearome vanile
- **2** kašikefruktoze

Priprema

Za fil od 500 ml mleka odvojiti 100 ml za razbijanje pudinga. Ostatak mleka zagrejati sa fruktozom. Kada pocne da kljuca zakuvati puding i mešati dok se ne zgusti. Umešati i aromu vanile pa ostaviti sa strane dok se pripremi kora.

Za koru otopiti cokoladu sa 2-3 kašike vode i kakaom. Umutiti žumanca sa 3 kašike fruktoze, dodati ulje i

mleko pa sjediniti mikserom. Zatim dodati otopljenu cokoladu, sjediniti na kratko pa umešati i brašno sa pecivom. Smesa ce biti gušca.

Na kraju umešati predhodno umucena belanca sa ostatkom fruktze. Belanca umešati kašikom, ne mikserom.

Izliti smesu u podmazanu i brašnom posutu tepliju. Preko smese stavljati kašicicom puding.

Staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 200 C pa posle nekog vremena smanjiti na 150C. Ako calicom proverite da li kolac ispecen. Kada se ispece pokriti krpom da se ohladi pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Jako jednostavan i ukusan kola koji je mekan i sutradan :)