# *oko-jagoda kocke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Kora:**

- **7**belanca
- **200 g**šecera
- **2 kašike**brašna
- **4 kašike**gustina
- **2 kašike**sirca
- **1/2 kesice**praška za pecivo

**okoladni deo kore:**

- **7**žumanca
- **2**jaja
- **150 g**šecera
- **2 kašike**ulja
- **130 g**brašna
- **1 kašika**sirce
- **100 g**cokolade

**Fil:**

- **300 g**jagoda
- **300 ml**slatke pavlake

## Priprema

Najpre pripremiti beli deo kore. Belanca umutiti u cvrst šam, pa postepeno dodavati šecer i mutiti dok se ne rastopi. Umešati brašno i gustin, pa dodati mešavinu praška za pecivo i sirceta, te polako promešati varjacom. Posebno pripremiti cokoladnu smesu za koru. Izmiksati žumanca i jaja sa šecerom, dodati ulje i brašno. Na kraju dodati mešavinu praška za pecivo i sirceta i otopljenu cokoladu.

Dublju pravougaonu tepsiju obložiti papirom za pecenje, pa po dnu rasporediti gomilice bele smese za koru praveci razmak izmeu njih. okoladnu masu sipati izmeu gomilica bele smese za koru. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 35 minuta.

Ohlaenu koru poprecno preseci na dva dela. Umutiti slatku pavlaku pa dodati jagode (odmrznute i isceene) i mutiti još malo.

Donju koru staviti na tacnu, premazati je filom i prekriti gornjom korom.

Sacekati da se kolac ohladi i stegne, pa ga iseci na kocke.

## Savet