

Kinder kocke (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašike** voda
- 2 **kašike**kakaoa
- 5 **kašika**brašna
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- Za fil:
- 600 ml mleka
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kesica**vanil-šecera
- 6 **kašika**gustina
- 150 g margarina
- Za glazuru:
- 150 g čokolade za kuvanje
- 2 **kašike**šecera
- 2 **kašike** ulje
- 2 **kašike**voda
- 50 g margarina

Priprema

Za koru: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati vodu, mutiti pa isključiti mikser. Posebno umutiti šam od belanaca, dodati u žumanca i lagano promešati varjačom. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao i sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi te je preseći napola

(horizontalno) kako bi se dobile dve kore. Za fil: U 100 ml hladnog mleka razmutiti gustin, a preostalo mleko staviti u šerpu, dodati šećer i vanil-šećer i staviti na vatru da provri. U vrijuće mleko ukuvati gustin. Mešati dok se ne zgusne pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti i sastaviti ga sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Za glazuru: Polomiti čokoladu za kuvanje i staviti u šerpu, dodati šećer, vodu, ulje i margarin, staviti na vatru. Mešati dok se svi sastojci ne otope i sjedine. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Finalni postupak: Na tacnu staviti koru...

...naneti polovinu fila...

...ravnomerno rasporediti preko cele kore...

...te naneti polovinu glazure.

Preklopiti drugom korom te naneti ostatak fila i preliti preostalom glazurom.

Ostaviti da se stegne, seci na kocke te poslužiti.

Savet