

Spartak kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **100** gputera ili margarina
- 2jaja
- **60** gmeda
- **4** kašikekakaoa
- **1** kašikujabukovog sirceta
- **1** kašicicusode bikarbone
- **500** gbrašna
- + **3-4** kašikeza izradu testa

Za fil:

- **8** dlmleka
- **300** gšecera
- 2jajeta
- **2** kesicevanilin šecera
- **2** kesicepudinga od vanile
- **2** kašikegustina
- **250** gputera ili amrgarina

Za ogledalo glazuru:

- **200** gšecera
- **1,5** dlvode
- **100** gcokolade

- **100 ml** slatke pavlake
- **30 g** kakaoa
- **1 kesica (10 g)** želatina

Priprema

U posudu staviti 100 gr putera, 200 gr šecera, 60 gr meda. Na tihoj vatri kuvati dok se šefer ne otopi pa dodati 2 umucena jaja, kakao. Kuvati još 1 minut pa dodati sirce, sodu bikarbonu. Dobeo izmešati skinuti sa vatre i dodati brašno. Zamesiti testo, staviti na radnu površinu i uz dodatak 3 kašike brašna izraditi i podeliti na 8 delova. Svaki deo staviti u kesu za zamrzavanje od 3 litra (velicina kese 23x27 cm) i ostaviti da stane 30 minuta. Uzeti kesu sa testom i oklagijom razvaljati tanko da testo ispuni velicinu kese. Tako uraditi sa svim testom u kesama. Razvaljano testo sa kesam staviti jedno na drugo na tacnu i ostaviti da stane u zamrzivac 30 minuta.

Za to vreme napraviti fil. U posudu staviti da se kuva 7 dcl mleka, 300 gr šecera i 2 vanilin šecera. Umutiti 2 jaja, dodati 2 pudinga od vanile, 2 kašike gustina i 1 dcl mleka, dodati u kuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se zgusne i ohladi dodati umucen 250 gr putera.

Izvaditi razvaljane kore iz zamrzivaca, uzeti 1 koru iseci kesu, staviti koru na papir za pecenje, a kesu odlepiti, a koricu na par mesta izbockati viljuškom. Peci na 180 stepeni 3-4 minuta. Tako ispeci svih 8 korica. Koristim 2 papira za pecenje. Dok se 1 korica peče za to vreme drugu koricu isecem kesu i postavim na drugi papir. Pecene ohladjene korice filovati (zadnju koricu ne filovati vec staviti cokoladnu glazuru).

U posudu staviti 1 kesicu želatina, preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. U drugu posudu staviti 200 gr šecera, 1,5 dl vode kuvati na tihoj vatri 1 minut od kad provri. Skinuti sa vatre i dodati 100 gr cokolade, 100 ml slatke pavlake, 30 gr kakaoa. Vratiti na iskljucenu ringlu i mutiti da se masa dobro izjednaci i cokolada istopi. Dodati nabubreli želatin i mešati da se želatin istopi. Ostaviti da se ohladi na 30 stepeni uz povremeno mešanje pa preliti kolac.

Savet