

## *Spartak kocke*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **100 g** putera ili margarina
- 2 jaja
- **60 g** meda
- **4 kašike** kakaoa
- **1 kašiku** jabukovog sirceta
- **1 kašicu** sode bikarbone
- **500 g** brašna
- + **3-4 kašike** za izradu testa

#### **Za fil:**

- **8 dl** mleka
- **300 g** šecera
- 2 jajeta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **250 g** putera ili margarina

#### **Za ogledalo glazuru:**

- **200 g** šecera
- **1,5 dl** vode
- **100 g** čokolade

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

## **Priprema**

U posudu staviti 100 gr putera, 200 gr šećera, 60 gr meda. Na tihoj vatri kuvati dok se šećer ne otopi pa dodati 2 umućena 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 šećera i 2 vanilin šećera. 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 umućen 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 pece 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, preli sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. U drugu posudu staviti 200 gr šećera, 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 nabubrela želatin i mešati da se želatin istopi. Ostaviti da se ohladi na 30 stepeni uz povremeno mešanje pa preli kolac.

## **Savet**