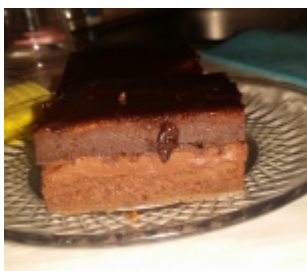


oko orange kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 150 ml mlijeka
- 150 g šecera
- 40 g kakaoa
- 50 g brašna
- 1 kesica vanilin šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 1/2 l slatke pavlake
- 300 g čokolade za kuhanje
- 5 kašika ruma
- 1 narandža - izređnana kora

Za glazuru:

- 100 g čokolade

Priprema

Pjenasto umutiti žumanca. Dodavati šecer, mlijeko, kakao i brašno kad se sve lijepo sjedini dodati prašak za pecivo i vanilin šecer. U umuceno dodati snijeg od bjelanaca. Ispeci koru na 200°C dok se ne odvoji od rubova

tepsije. Zagrijati pavlaku, ali ne smije prokuhati, dodati cokoladu i miješati dok se potpuno ne rastopi. Ostaviti da se dobro ohladi (dobijena smjesa bude rijetka tzv. ganache smjesa mora stajati duže u frižideru). U ohlaeno dodati rum i narendanu koru od narandže. okoladu rastopiti za glazuru.

Savet

Za ovaj kola koristim etvrtastu tepsiju ili kalup pa ne ekam da se smjesa stisne izlijem ju na koru dok je još uvijek rijetka. Tek tad stavim u frižider i kada se stisne premažem okoladom.