Nutela kocke

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korica:

- **2**jajeta
- **6 kašika**šecera
- **6 kašika**mleka
- **6 kašika**ulja
- **6 kašika**brašna
- **1,5 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**kakaoa
- **1 kesica**vanilin šecera sa ukusom ruma

Preliv za koru:

- **100 ml**cokoladnog mleka

Fil 1:

- **3 vrhom pune kašike**nutele
- **50 ml**cokoladnog mleka
- izmrvljena korica

Fil 2:

- **300 ml**mleka
- **4 kašike**gustina

- **80 g**šecera
- **3 kašike**ruma
- **130 g**margarina

I još:

- **1 cša**cokoladne glazure
- **50 g**šlag krema
- **70 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Kora : Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublji sud i, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i rum šecera, umutiti u cvrsti šam. Dodati žumanca i penasto umutiti. Zatim dodati mleko i ulje i sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna, kakaoa i peciva. Dobro umutiti.

Uzeti posudu, vel. 24x24 cm, stranice premazati uljem, a dno obložiti pek papirom. Sipati umucenu smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Peceni kolac izvaditi (probati cackalicom da li je pecen) i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koricu prevrnuti na radnu površinu i iseci površinu korice, širine 1 cm. Isecenu koru, sitno, izmrviti i staviti je u odgovarajucu posudu. Dodati cokoladno mleko i nutelu. Kašikom dobro sjediniti.

Vecu koru staviti na plato i natopiti je cokoladnim mlekom. Preko kore staviti fil sa nutelom. Da biste lakše rasporedili fil, na ruku stavite kesu za zamrzivac, da se fil ne bi lepio za ruku.

Za drugi fil, od 300 ml mleka odvojiti 100 ml. Ostatak mleka, zajedno sa šecerom, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti gustin. Kada mleko provri sipati razmucen gustin i skuvati, gusti, krem. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Za to vreme margarin penasto umutiti. U hladan krem dodati rum i mikserom umutiti. Zatim dodati, umucen, margarin i dobro sjediniti.

Beli krem naneti preko fila sa nutelom i, ravnomerno, ga rasporediti.

50 g šlag krema umutiti sa cokoladnim mlekom i premazati stranice deserta (odvojiti malo šlaga za ukrašavanje).

okoladnu glazuru pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, pa preliti preko kolaca.

Staviti kolac u frižider, da se stegne. Posle 10-ak minuta izvaditi kolac i. oštrim, nožem naznaciti kocke. Na svaku kocku staviti po malo šlaga, pa vratiti kolac, u frižider, da se dobro stegne.

Savet