

Penaste cokoladne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**belanca
- **8** kašikašecera
- **1** kašika, vrhom punabrašna
- **1** kašikakaka

Krema:

- **5**žumanaca
- **1,2** l mleka
- **4** kašikegustina
- **3**pudinga od cokolade
- **1**vanilin šecer
- **150** g šecera
- **200** g margađina
- **150** ml cokoladne glazure
- **150** g cokolade sa ukusom mentola

I još:

- **400** ml šлага
- **nekoliko** pločica cokoladica za ukrašavanje

Priprema

Mutiti belanca i, cim pocnu peniti, dodavati postepeno šecer, dok ne postane cvrst sneg. Špatulom dodati prosejano brašno i kakao.

Tepsiju u kojoj ce se biskvit peci namastiti i posuti brašnom. Višak otresti. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta, uraditi test cackalicom. Ostaviti biskvit da se hlađi.

Litru mleka staviti da kuva, žumanca izraditi sa šecerom. Preostalih 200 ml mleka pomešati sa gustinom i pudingom, sipati u žumanca i kratko izmiksati.

Sipati smesu u kipuce mleko i skuvati da bude dovoljne gustine. Skloniti sa šporeta, malo prohладiti, sipati cokoladnu glazuru malo zagrejanu i cokoladice sa ukusom mentola. Mešati da se sve lepo sjedini. U mlaku kremu ubaciti margarin sobne temperature isecen na ploškice i mešati da se sve lepo sjedini.

Na biskvit sipati kremu i ostaviti da se stegne. Umutiti šlag i premazati preko kreme. Ukrasiti plocicama cokolade sa ukusom mentola ili po izboru...

Savet