

## **okoladne kocke (14)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **1 caša (180g)kisele pavlake**
- **4 kašikešecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **80ml ulja**
- **2 kašikekakaoa**
- **7 kašikabrašna**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **100 mlhladnog mleka**

#### **Za fil:**

- **800 mlmleka**
- **5 kašikašecera**
- **100 ggustina**
- **30 gkakaoa**
- **100 gcokolade**

#### **I još:**

- **150 mlsoka od pomorandže**
- **1 caša (200 g)cokoladne glazure**

### **Priprema**

Izmešati šećer, vanilin šećer i kiselu pavlaku. Dodati brašno, kakao, sodu bikarbonu, ulje i mleko i sve dobro umutiti. Sipati u pleh (20x30 cm) obložen papirom za pecenje. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Isceen sok od narandže (oko 150 ml) prelitи preko prohlaene kore i ostaviti da upije.

Kakao i gustin pomešati pa sipati 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Sipati gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće staviti cokoladu i mešati da se otopi. Vruc fil sipati preko kore i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Glazuru napraviti prema uputstvu na pakovanju i prelitи preko fila. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Seci kocke i poslužiti. Prijatno!

## Savet