

Fantasticne kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 4belanceta
- 1 prstohvatsoli
- 100 gšecera
- 50 gbrašna
- 30 ggustina
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1 kašikaruma
- 80 mlulja
- 1 kašicicasirceta

Tamna kora:

- 4belanceta
- 1 prstohvatsoli
- 100 gšecera
- 20 ggustina
- 30 gkakaoa
- 2 kašikeruma
- 1 kašicicasirceta
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 80 mlulja
- 50 gbrašna

Lešnik krema:

- 1 l mleka
- 100 g bele čokolade
- 200 g lešnikov čokoladnih bombonov
- 2 kesice vanilinskega sladkorja
- 100 g brašna
- 100 g gustina
- 150 g margarina
- 300 ml sladke pavlake
- 1 kesica želatina
- 100 g čokolade

čokoladna glazura za bele kore:

- 2 čajne čokoladne glazure
- po 1 žlica mekega margarina

I još:

- 1 čajna čokoladne glazure
- 100 ml sladke pavlake
- 50 g čokolade
- malo srebrnih perlic

Priprema

Prvo spremiti namirnice.

Najpre krenuti s pripravo kreme da bi se ohladila. Od litre mleka odvojiti 200 ml, a statak zakuvati s belom čokolado, vanilinom i bombonami. Mešati da se sastojci otope. U ostatku mleka razmutiti brašno i gustin. Sipati je u porcelano mleko i skuvati gustu kremu. Ohladiti.

Izmiksati, pa dodati izrađen margarin. Sladku pavlaku umutiti u čvrst šlag, pa ga dodati kremu.

Želatin spremiti po uputstvu, sipati u kremu i izmiksati.

Kremu podeliti u tri činije i u jednu dodati otopljenu čokoladu, pa fino izmiksati.

Dok se krema hladi, spremiti korice. Belanca sa prstohvatom soli i kašicom šećera umutiti u čvrst sneg.

Postepeno dodavati šećer da postane cvršci. Brašno, gustin i prašak za pecivo prosejati, pa špatulom umešati u belanca.

U laganom mlazu uliti ulje i rum i sipati smesu u pleh od rerne obložen pek papirom. Peci na 150 stepeni 20-25 minuta, da korice ostanu svetle. Ovo ponoviti sa još jednom koricom.

Ponoviti postupak i za trecu, tamnu koricu, samo obratiti pažnju na odnos praškastih sastojaka.

Spremiti cokoladnu glazuru po uputstvu i dodati kašičicu omekšalog margarina. Mešati da krema postane glatka i premazati obe bele korice.

Ostaviti ih na stranu da se glazura stegne.

Sad krenuti sa slaganjem kolaca. U pleh staviti jednu belu koru i premazati belim filom.

Poravnati.

Preko staviti tamnu koru i malo pritisnuti.

Na tamnu koricu sipati cokoladni fil i poravnati.

Preko staviti drugu belu koru i blago pritisnuti. Nju premazati ostatkom bele kreme. Ostaviti kolac da se stegne, a onda ga preliti cokoladnom glazurom.

Umutiti slatku pavlaku sa otopljenom cokoladom i dodatno ukrasiti. Staviti po koju srebrnu perlicu.

Savet

Kocke su fenomenalne. Najbolje je da kola prenoi, tad se idealno reže, ali, k-uvek kažem, mi smo nestrpljivi... Inae, vrlo je izdašan, pa je pogodan za vea slavlja... Prijatno!