

# Kucica



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora za tortu
- **3 šoljke** kuvane kafe
- **1/2 l** mleka
- **4 kašike** brašna
- **2 kesice** vanilin šecera
- **4 žumanceta**
- **250 g** prah šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** čokoladne glazure
- **3** čokoladice za ukras

## Priprema

etiri žumanceta pomešati sa sa dve kesice vanilin šecera i cetiri supene kašike brašna sa malo hladnog mleka (od 1/2 l). Ostatak mleka staviti na tihu vatru da provri pa sjediniti sa prethodnom smesom. Mešati dok se fil ne zgusne i na kraju dodati 100 g čokolade da se rastopi. Posebno penasto umutiti puter sa šecerom u prahu i sjediniti sa prethodno ohlaenim filom. Rezati kore i umakati u skuvanuu kafu slagati, filovati i formirati kucicu i dvorište. Krov preliti glazurom od 200 g čokoladne glazuru. Za dekoraciju koristiti šarene mrvice i perle.

## Savet

Mnogo strpljenja.