Ruske kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **8 kašika**vode
- **13 kašika**brašna
- **15 kašika**šecera
- **5 kašika**Nesquik-a
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kašike**brašna
- **3 kašike**gustina
- **5 kašika**šecera
- **180 g**margarina

I još:

- **100 g**cokolade za mešanje
- **100 g**margarina
- **50 g**kokosovog brašna

Priprema

Jaja i šecer penasto umutiti.

Postepeno dodavati kašiku po kašiku vode i brašno pomiješano s praškom za pecivo i Nesquik-om.

Smesu izliti u pleh obložen papirom za pecenje (ja sam koristila pleh 34x34cm jer mi je lakše da pecem tanju koru, nego deblju, pa da dobijenu koru delim na dve tanje). Peci na 200 stepeni 15 minuta.

Gotovu koru ostaviti da se hladi, pa tek onda odvojiti od papira za pecenje. Pecenu i ohlaenu koru seci na kocke.

Brašno, gustin i šecer umutiti s 100ml mleka, te ukuvati u preostalo mleko (provrlo).

Fil kuvati još 7 minuta uz cesto mešanje. Fil prekriti providnom folijom kako se ne bi uhvatila kora i ostaviti da se ohladi.

U ohlaen fil dodati penasto umucen margarin, pa premutiti.

okoladu i margarin rastopiti na pari za glazuru.

Jednu po jednu kocku premazivati filom, poklopati drugim kockama, zatim filom premazati i sve strane kocki.

Valjati kocke u kokosovo brašno (sitnije je i lakše se lepi za fil).

Svaku formiranu torticu preliti odozgo cokoladnom glazurom pomocu kašicice. Ruske kocke ostaviti da se stegnu, pa se poslužiti.

Savet