

Milk kocke



Sastojci

Kore:

- 6 jaja
- 6 kašike šecera
- 6 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 4 kašike kakaoa
- 6 kašike tople vode

Milk krem:

- 1 l mleka
- 100 g gustina
- 4 kašike šecera
- 100 g bele cokolade
- 250 g margarina
- 150 g šecera u prahu

Topping:

- 200 g mlečne cokolade
- 5 kašike mleka
- 4 kašike šecera
- 150 g margarina

Priprema

Kore: Jaja umutiti sa šecerom. Brašno, prašak za pecivo i kakao pomešati, dodati umućenim jajima. Sve lagano

zamešati, dodati vodu i sjediniti masu.

Razliti u veci pleh postavljen papirom za pecenje (koru preseći na pola).

Peci na 180 C, 20 min.

Milk krem: Od litre mleka odvojiti 150 ml i zamešati sa gustinom i šećerom. U preostalo mleko dodati belu cokoladu i staviti da provri. U provrelo mleko dodati gustin i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Kada se ohladi, dodati umućen margarin sa šećerom u prahu.

Topping: cokoladu, šećer, mleko i margarin kuvati sve dok se sastojci ne sjedine. Krem ohladiti, tako da bude kao omekšali margarin.

Filovanje: Koru premazati belim filom, zatim premazati toppingom, staviti drugu koru i ponoviti postupak.