

okoladne kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 5 kašika šećera
- 5 kašika brašna
- 5 kašika ulja
- 5 kašika hladne vode
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Krem:

- 300 ml mleka
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 50 g čokolade
- 50 g margarina

Priprema

Ulupati belanca sa šećerom pa dodati vodu, žumanca i ulje uz mucenje. Na kraju dodati brašno, kakao i prašak za pecivo pa izmutiti žicom. U pleh velicine 30x20 cm staviti papir za pecenje, a rernu zagrejati na 180 stepeni. Istresti smesu u pleh i peci 15-20 minuta.

U malo mleka umutiti brašno i šećer, a ostatak mleka staviti da provri, dodati prethodno umucen šećer i brašno pa zakuvati uz mešanje. Zgusnutu smesu skloniti sa vatre i dodati cokoladu i mešati da se otopi, ostaviti da se ohladi. Ulupati margarin pa mu dodavati ohlaen krem uz mucenje. Naneti krem na koru i ostaviti da se stegne.

Savet

Odozgo posuti seckanim bademom, orasima ili rendanom okoladom po želji.