

oko kocke sa jagodama



težina: **srednje**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Prva kora:

- **150** gbrašna
- **125** gpti ber keksa sa cokoladom
- **75** gšecera
- **125** gmargarina
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1** kesicavanišecera

Druga kora:

- **200** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašikekakaoa
- **125** gšecera
- **4** jajeta
- **100** mlulja
- **100** mljogurta

Prvi fil:

- **100** mlmlecne cokolade sa jogurtom
- **500** gjagoda
- **50** gšecera
- **1,5** kesicaželatina
- **400** gslatke pavlake za šlag

Drugi fil:

- **400 g**jogurta
- **75 g**šecera
- **100 g**tamne cokolade (70% kakaoa)
- **1 kesica**želatina

Priprema

Prva kora: Petit ber keks (jedna strana je cokoladna) staviti u kesu, pa ga oklagijom izdrobite. U brašno dodati prašak za pecivo, šecer, vanilin šecer i margarin. Umututi mikserom sa dodacima za mucenje testa. U pocetku ce biti samo mrvicasto testo, ali daljim mucenjem ce se pretvoriti u glatko testo. Na kraju dodati izdrobljen keks i sve izmešati drvenom kašikom. Pleh (velicine 30x40cm) obložite pek papirom i po njemu rasporedite testo, kao na slici.

Mokrim rukama u plehu napravite koru.

Druga kora: Pomešajte brašno, kakao i prašak za pecivo. Umutite dobro jaja sa šecerom, pa dodati ulje i jogurt. Na kraju dodati brašno sa sastojcima. Mikserom umutiti testo. Umuceno testo ravnomerne sipati preko podlage od keksa. Peci na 170 stepeni. Ispecenu koru ostaviti da se ohladi.

Prvi fil: Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag. okoladu krupno izrendati. Jagode izrežite na kockice i pospite šecerom. Želatin spremiti prema uputstvu sa kesice i dodati u pavlaku. U pavlaku dodati iseckane jagode i izrendanu cokoladu. Sve izmešati kašikom, sipati preko testa pa poravnati. Ostaviti u frižider da se malo stegne.

Drugi fil: Želatin spremiti prema uputstvu na kesici. okoladu otopiti na pari. Jogurt pomešati sa šecerom, pa ga ugrejati. Želatin sipati u topao jogurt i mešati da se sve izjednaci. Na kraju dodati otopljenu cokoladu i sve sjediniti. Sacekati da se malo prohladi, pa sipati preko prvog fila. Nemoj da vas buni što je drugi fil redak. Kada prenoci u frižideru on ce potpuno da se stegne, ali zato pleh u kome se pravi kolac mora da bude dubok. Kolac ukrasite po svom izboru.

Savet