

## *Kocke sa pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g butera
- 100 g šećera u prahu
- 90 g čokolade
- 1/2 l slatke pavlake
- 5 žumanaca
- 5 štangli čokolade

### **Priprema**

Umutiti 100 g butera dok se ne pretvori u penastu masu, pa zatim dodati 100 g šećera u prahu. U umućen buter i šećer dodati 5 žumanaca i 90 g rastopljene čokolade. Namazati pleh, posuti ga brašnom, sipati testo i peći. Peceno testo preseći preko polovine, a zatim ga nadevati.

Krem za nadev pripremiti na ovaj način: u 5 štangli omekšale čokolade umešati 1/2 litra rashlažene, zaslažene i cvrsto ulupane slatke pavlake. Ostaviti krem da se sasvim ohladi. Zatim njime nadevati testo, a drugom polovinom testa nadev pokriti. Kolac iseci na jednake kocke i dobro ih posuti krupno struganom čokoladom.