

## ***?okoladne kocke (4)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 150 gšecera
- 50 mlulja
- 100 mlmleka
- 100 gotopljene cokolade
- 70 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gmlevenih oraha

#### **Za natapanje kore:**

- 1 kesica3 u 1 Grand - choko orange

#### **Za fil:**

- 400 mlmleka
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 60 gšecera
- 100 gcokolade
- 50 mljake crne kafe
- 250 gmargarina (putera)

## Za glazuru:

- 150 g cokolade
- 5 kašika šecera
- 5 kašika mleka
- 80 ml ulja
- 2 kašikeruma

## Priprema

**Kora:** Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti cvrsto belanca i ostaviti na stranu. Žumanca umutiti sa šecerom u penastu masu. Dodati ulje, mleko i otopljenu cokoladu. Sjediniti mikserom. Zatim dodati brašno sa pecivom i mlevene orahe. Sjediniti. Na kraju ubaciti umucena belanca i varjačom (ne mikserom) sve sjediniti. U podmazani pleh (vel. 20x34cm) sipati umuceno testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 C. Ispecenu koru ohladiti.

Ohlaženu koru natopiti sa toplom Grandovom kafom (koru ne vaditi iz pleha), a ostatak popijte.

**Fil:** Sa malo mleka rastvoriti puding od cokolade, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom i izlomljenom cokoladom staviti da prokuva. Žicom za mucenje mešati da se cokolada otopi. Kada mleko prokuva sipati razmuceni puding i skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Dok cekamo da se krem ohladi, skuvati jacu kafu i ohladiti. Umutiti penasto margarin.

U hladan krem sipamo ohlaženu kafu i mikserom umutimo. Zatim postepeno dodajemo umuceni margarin, uz neprekidno mucenje mikserom. Kada krem postane penast prelići ga preko testa i lepo rasporediti.

**Glazura:** U šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, dodati šecer, mleko i ulje. Na tihoj vatri mešati da se sve otopi i sjedini. Kada cokolada postane glatka sipati rum, promešati i prelići preko fila. Ostaviti da se dobro ohladi, pa iseci na kocke.

## Savet