

?oko-vanila kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g šećera
- 3 kašike brašna
- 2 kašike neskvika
- 50 g topljenog margarina
- 3 kašike mlevenih oraha

Za fil:

- 1 l mleka
- 11 kašika šećera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 50 g čokolade

Za prelivanje kore:

- 200 ml čokoladnog mleka

Za glazuru od čokolade:

- **200 ml** slatke pavlake
- **150 g** čokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanca. Belanca umutiti u cvrst šne, pa postepeno dodavati šećer i mutiti mikserom. Zatim dodati jedno po jedno žumance i kratko mutiti. Dodati neskvik i brašno. Izmiksirati, pa dodati otopljen margarin. Na kraju dodati mlevene orahe. Sve lepo sjediniti. Smesu sipati u pleh, pa peći u prethodno zagrejanj rerni na 200 C. Gotovu koru preliti čokoladnim mlekom.

Od 1 l mleka odvojiti onoliko koliko je potrebno da se razmute tri pudinga. Ostatak mleka zasladiti, pa staviti da se kuva. U proključalo mleko ukuvati puding. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti pa ga sjediniti sa ohla?enim pudingom. Sve zajedno mutiti mikserom, da se dobije kremasti fil. Nakon toga fil podeliti na pola. Jedna polovina fila ostaje žuta.

U drugu polovinu fila dodatii otopljenu čokoladu.

Preko kore namazati čokoladni fil, pa onda naneti i žuti fil. Slatku pavlaku zagrejati do ključanja, pa skloniti sa ringle i dodati čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi i ostaviti da se ohladi, pa preliti preko žutog fila.

Savet