

Kocke sa makom i bijelom cokoladom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora sa makom:

- 4 bjelanceta
- 3 kašikešecera
- 50 gmaka
- 2 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Kora bijela:

- 4 bjelanceta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikeulja
- 2 kašikevode
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 700 mlmlijeka
- 200 gbijele cokolade
- 8 žumanceta
- 50 gšecera
- 4 kašikegustina
- 1 kesicapudinga od vanile
- 1 kesicašlaga sa slatkim pavlakom

- **1 kesica** želatina

Priprema

Prvo skuvati fil. U šerpicu staviti mlijeko i bijelu cokoladu i zagrijati da se cokolada istopi. Posebno sjediniti žumanca, šećer, gustin i puding i dodati već provrelom mlijeku. Skuvati fil uz stalno miješanje. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti šlag prema uputstvu na kesici, a želatin rastvoriti u malo vode. Kad se fil ohladio sjediniti ga sa šlagom i želatinom.

Ispeci obe kore (svaku posebno) u velikom plehu od elektricnog šporeta na 200 C oko 15 minuta. Kore podijeliti na dva dijela.

Filovati kolac. Kora sa makom, fil, bijela kora, fil, kora sa makom, fil, bijela kora, fil.

Kolac dekorisati sa makom ili bijelom cokoladom.

Ohladiti u frižideru i sjeci na kocke. Prijatno!

Savet