

## **Mramorne cokoladne kocke**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašikebrašna
- **1** kašikakakaoa
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1/2** litramleka
- **7** kašikašecera
- **2** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **200** gmargarina
- **150** gkrupno rendane crne cokolade

#### **Za glazuru:**

- **100** gmlecne cokolade
- **50** gcrne cokolade
- **75** gbele cokolade
- **2** kašikeulja
- **30** gmargarina

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer mikserom tako da dobijete penastu smesu. Umucenoj masi dodati brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve sastojke lepo sjediniti kašikom ili žicom za mucenje, tako da se dobije ujednacena smesa. Pleh obložiti papirom za pecenje, sipati preipremljenu smesu i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 20-25 minuta.

Od mleka odvojiti jedan decilitar, a preostalu kolicinu staviti na šporet sa šecerom da provri. U odvojeni decilitar mleka umešati pudinge, lepo sjediniti da nema grudvica i ukuvati u mleko, tako da dobijete gust puding. Staviti ga da se ohladi. Magrarin penasto umutiti, a zatim mu dodavati ohlaeni puding kašiku po kašiku sve vreme muteci. Kada je fil lepo umucen, dodati mu rendanu cokoladu (kašikom je lepo i polako umešamo u fil). Fil naneti na prohlaenu koru.

U meuvremenu, pripremiti glazuru. Na laganoj vatri otopiti 100 g mlecne i 50 g crne cokolade, dodati 20 g margarina i kašiku ulja i sve lepo sjediniti. Crnu glazuru preliti preko fila. Zatim otopiti belu cokoladu, 10 g margarina i jednu kašiku ulja. Na polustegnutu crnu glazuru kašicicom rasporeivati belu cokoladu i šarati cackalicom praveci razne dekorativne oblike. Ostaviti da se cokolada lepo stegne, pa seci na kocke i služiti.

## Savet