

Crno-bele fantazija kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikeulja
- 10 kašikabrašna
- 10 kašikamlevenih oraha
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za svetli fil:

- 8 dlmleka
- 100 gšecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 250 gputera ili margarina
- 100 gšecera u prahu
- 2 kesicevanilin šecera

Za tamni fil:

- 5 dlslatke pavlake
- 250 gcokolade

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Umutiti 3 belanaca sa 3 kašike šecera, dodati 3 žumanca jedno po jedno muteci i 2 kašike ulja. Izmešati 5 kašika brašna, 5 kašika mlevenih oraha, 1/2 kašičice praška za pecivi i 1 kašiku kakaoa, dodati u masu sa jajima pažljivo izmešati kašikom. Staviti u pleh velicine 20x30, prethodno obložen papirom i peci na 180 stepeni 15 minuta. Ispeci još jednu ovakvu koru.

Beli fil: U posudu staviti da provri 6 dl mleka, 100 g šecera i 2 vanile. Izmešati 2 pudinga od vanile i 2 dcl mleka dodati u vruće mleko i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi pa dodati 250 g umucena putera sa 100 g šecera u prahu.

Fil tamni: U posudu staviti 5 dl slatke pavlake i 250 g cokolade. Mešati na tihoj vatri dok se cokolada ne istopo (masa ne sme da provri). Dobro ohladiti i umutiti mikserom. Filovati kolac. Kora premazana sa belim filom, pa kora. Preko druge kore staviti tamni fil od cokolade. Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja i preliti kolac. Kad se dobro ohladi seci na kocke.

Savet