

okoladne kocke bez brašna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** krem sira
- **2 kašike** kakao praha
- **2 kašike** šecera
- **250 g** cokolade za kuvanje
- **6** jaja

Za preliv:

- **100 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, pa sa šećerom belanca umutiti u cvrstu penu. okoladu otopiti na pari, kada se prohladi dodati krem sir, kakao prah i žumanca. Sve lepo izmešati pa sjediniti sa cvrsto umucenim belancima. Pleh velicine 32x20 obložiti pek papirom pa izliti smesu. Rernu zagrejati na 180 stepeni, staviti kolac da se pece 15-tak minuta, cackalicom proveriti da li je peceno pa izvaditi iz rerne. Ostaviti da se prohladi, ne sasvim! Za to vreme umutiti slatku pavlaku i mlecnu cokoladu otopiti na pari. Sjediniti ih i preliti preko kolaca. Neka odstoji u frižideru barem 2h. Iseci na kocke pa poslužiti.

Savet

Ne može biti lakše i ukusnije. Kola je savršen!