

Mlecne kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **4** kašike kakaoa
- **6** kašikavruce vode
- **1** kesica prasha za pecivo
- **1** kesica vanilin šecera
- **2** dl mleka (za natapanje kora)

Za fil:

- **1** l mleka
- **10** kašika gustina
- **4** kašike šecera
- **4** kesice vanilin šecera
- **150** g margarina
- **100** g šecera u prahu

Za cokoladni preliv:

- **100** g mlecne cokolade
- **100** g crne cokolade
- **5** kašika mleka
- **150** g margarina

- **4 kašike** šecera u prahu

Priprema

Kore: Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg. U posebnoj vanglici umutiti mikserom žumanca i šecer. Zatim dodati brašno, kakao, vodu, prašak za pecivo i vanilin šecer. Sve sjediniti, a potom dodati sneg od belanaca. Masu izliti u veci pleh (30x40 cm), obložen pek papirom i peci oko 25 minuta na 180 C.

Pecenu koru uzdužno preseći na dva jednakata dela, kako bi se dobile dve kore.

Kore staviti na odgovarajuće tacne i natopiti mlekom.

Fil: U 2 dl mleka rastvoriti gustin sa šecerom. Ostatak mleka staviti da provri, pa u provrelo ukuvati gustin sa mlekom i šecerom, (kuvati na pari). Kada se ohladi dodati margarin umucen sa prah šecerom.

okoladni preliv: U odgovarajućoj posudi pomešati mlecnu i crnu cokoladu, margarin, mleko i šecer u prahu. Staviti na lagantu vatu, i mešati dok se ne dobije homogena masa.

Finalni postupak: Prvu koru (natopljenu mlekom) premazati sa 1/2 fila, a zatim naneti 1/2 cokoladnog preliva. Sacekati 20-tak minuta da se cokoladni preliv stegne, pa naneti drugu koru i postupak ponoviti još jednom. Gotov kolac staviti u frižider. Kada se ohladi i stegne seci na kocke.

Savet

Kola je jaaako kremast i odlinog je ukusa!