

Mlecne kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikekakaoa
- 6 kašikavruce vode
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 dlmleka (za natapanje kora)

Za fil:

- 1 lmleka
- 10 kašika gustina
- 4 kašikešecera
- 4 kesicevanilin šecera
- 150 gmargarina
- 100 gšecera u prahu

Za cokoladni preliv:

- 100 g mlecne cokolade
- 100 g crne cokolade
- 5 kašika mleka
- 150 gmargarina

- **4 kašike** šećera u prahu

Priprema

Kore: Odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg. U posebnoj vanglici umutiti mikserom žumanca i šećer. Zatim dodati brašno, kakao, vodu, prašak za pecivo i vanilin šećer. 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 jednaka dela, kako bi se dobile dve kore.

Kore staviti na odgovarajuće tacne i natopiti mlekom.

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

Čokoladni preliv: U odgovarajućoj posudi pomešati mlečnu i crnu čokoladu, margarin, mleko i šećer u prahu. Staviti na laganu vatru, i mešati dok se ne dobije homogena masa.

Finalni postupak: Prvu koru (natopljenju mlekom) premazati sa 1/2 fila, a zatim naneti 1/2 čokoladnog preliva. Sačekati 20-tak minuta da se čokoladni 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

Kolač je jaaako kremast i odličnog je ukusa!