oko kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **250 g**šecera
- **200 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **270 g**brašna
- **6** krem bananica
- **30 g**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za sirup:

- **250 ml** vode
- **30 g**šecera
- **3 kašike**ruma

Za preliv:

- **300 gMenaž cokolade**
- **80 ml**mleka
- **40 ml**ulja
- višnje po potrebi

Za fil:

- **300 g**šlaga
- **200 ml** hladnog mleka
- **100 ml** hladnog jogurta

Za dekoraciju:

- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Belanca penasto umutiti u cvrst sneg i postepeno dodavati šecer. U umucen cvrst sneg dodati žumanca, mleko, ulje, brašno, kakao, prašak za precivo i saseckane krem bananice.

Varjacom sve lepo sjediniti i smesu sipati u podmazan i brašnom posut pleh.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta i još 20 minuta na 150 stepeni.

Za to vreme pripremiti sirup: Vodu i rum zagrejati pa dodati šecer i mešati dok se šecer ne otopi. Hladan sirup preliti preko vruce kore.

Preliv: Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem. Mešati kašikom da se preliv ujednaci.

Preko vruce kore preliti preliv pa preati višnje (može i iz kompota). Ostaviti koru da se dobro ohladi.

Umutiti šlag sa mlekom i jogurtom i premazati preko pripremljene kore, pa dekorisati po želji.

Savet

Kocke su brze za pripremu i savršenog ukusa