

oko Menaž kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 1žumanac
- 6belanaca
- 6 kašikašecera
- 7 kašikabrašna
- 1 kašikakakaoa
- 50 gotopljene **Menaž** cokolade
- 2 kašikemleka
- 2 kašikeulja
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 5žumanaca
- 5 kašikašecera
- 6 kašikagustina
- 500 mlmleka
- 2 kesicevanilin šecera
- 100 gcrne **Menaž** cokolade
- 200 gputera ili margarina

Za prelivanje kolaca:

- 100 gcrne **Menaž** cokolade
- 50 gputera ili margarina

- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti dobro belanca sa šećerom, dodati žumanac, istopljenu čokoladu, mleko, ulje i brašno sastavljeno sa pecivom i kakaom. Dobro promešati i peći koru na 180. C oko 10-15 minuta. Ispecenu koru podeliti na pola.

Dok se kora peče napraviti fil. Staviti mleko da provri (odvojiti od mleka 6-7 kašika) sastaviti žumanca, gustin, šećer i mleko (6-7 kašika) i sve zajedno sipati u mlazu u vrelo mleko neprestano mešajući. Kada je fil skuvan ohladiti ga, pa ga umutiti penasto sa umućenim puterom. Fil podeliti na pola. U jedan deo dodati 100 g otopljene Menaž čokolade, a drugi deo ostaje kakav jeste. Filovati.... Koru naprskati sa nekim sokom, premazati sa belim filom...

...pa sa crnim filom, pa kora, pa opet beli fil, pa crni fil.

Kocke ohlaene prekriti sa istopljenom Menaž čokoladom sa 3 kašike ulja i 50 g putera.

Savet