

okoladne kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **6** kašikahladne vode
- **3** kašikeulja
- **3** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1/2** šoljemleka (za prelivanje kore)

Za krem:

- **100 g**Menaž cokolade
- **250 ml**slatke pavlake
- **4** kašikešecera u prahu
- po želji **1/2** kašiceekstrakta ruma

Za glazuru:

- **100 g**Menaž cokolade
- **2** kašikeulja

Priprema

Ulupati belanca, pa uz lusanje dodavati postepeno šećer. Kada se napravio jak šne od belanaca postepeno ulivati, direktno u žice od miksera, hladnu vodu i mutiti. Zatim dodati žumanca jedno po jedno, pa ulje, isto u mlazu. Sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo i onda to postepeno dodavati u prethodno umucenu smesu i mešati sa varjacom. Zagrejati rernu na 180 stepeni. Istresti smesu u pleh velicine 30x20 cm u koji smo stavili papir za pecenje. Peci oko 20–25 minuta. Izvaditi i ohladiti.

Dok se pece kora praviti krem. Istresti slatku pavlaku u posudu pa odvaditi u manju šerpicu 3 pune kašike. Ostatak u posudi ulupati. Otopiti cokoladu na pari ili u mikrotalasnoj, na slaboj temperaturi (samo da mekša) pa uz mucenje slatke pavlake dodati otopljenu cokoladu, na kraju dodati rum i izmiksati.

Koru preseći na dva dela, ne vodoravno nego po sredini, da se dobiju dve manje kore. Isprskati sa mlekom pa filovati. Sav krem istresti na prvu koru, treba da bude jak i cvrst, pa preklopiti isprskanom drugom korom.

U slatku pavlaku koju ste odvojili izlomiti cokoladu, pa staviti da se zagreva i otopi sve zajedno. U vruce dodati ulje i mešati dok se ne sjedini. Vrelom glazurom preliti gotov kolac i ostaviti da se hlađi u frižideru. Ova glazura je fina za secenje, ne lomi se, ali nije ni premekana da ostaje na nožu pri secenju.

Savet

Ja sam ovog puta koru presekla po sredini celom dužinom i dobila sam dve kore veliine pleha. Zato je kola niži i sa manje fila. Nama je i tako bio dobar; ima dovoljno fila, a kore su mekane i vazdušaste te je kola dovoljno kremast.