

okoladne kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za I testo:

- 250 g brašna
- 60 g margarina
- 100 g šecera
- 2 žumanca
- malo hladne vode

Za II testo:

- 1 jaje
- 7 kašika šecera
- 7 kašika mleka
- 7 kašika ulja
- 7 kašika brašna

I još:

- 18 komkeksa

Za kremu sa cokoladom:

- 5 dl mleka
- 6 kašika brašna
- 100 g šecera

- **200 g**margarina

Za kremu sa vanilom:

- **6 d**l mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom vanile
- **5 kašika** šecera
- **200 g**margarina

Za premaz:

- **70 g** Menadž čokolade
- malo ulja

Priprema

I testo: U posudu staviti brašno dodati margarin, žumanca, šećer malo vode i umesiti testo. Razvuci staviti u malo nauljen pleh i peci na 180 stepeni oko 10 minuta.

II testo: Penasto umutiti jaje sa šećerom umešati mleko, ulje, kokos i brašno. Smesu uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 180 stepeni oko 20 minuta.

Za čokoladni krem: Brašno pomešati sa malo mleka preostalo mleko staviti da vri dodati lomjenu čokoladu i kad se otopi kuvati krem. Margarin penasto umutiti sa šećerom i umešati ohlaen čokoladni krem.

Za vanila krem: Skuvati puding prema upstvu sa kesice, margarin penasto umutiti sa šećerom i mešati ohlaen puding.

Za premaz: otopiti čokoladu na pari i umešati malo ulja.

Prvo svaki keks premazati čokoladom najbolje četkicu upotrebiti. Prvo testo staviti na tacnu premazati čokoladnom kremom zatim drugo testo vanila krem i poreati keks.

Savet