

## Sofijine kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za koru:

- 3 jajeta
- 150 g šećera
- 150 ml ulja
- 100 ml mleka
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g mlevenog lešnika

### Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od čokolade
- 100 g Menaž čokolade
- 50 ml jakе crne kafe
- 250 g butera

### Za glazuru:

- 100 g Menaž čokolade
- 3-4 kašike ulja

## Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti belanca sa šećerom u čvrstu penu, dodati žumanca, lagano promešati da se sjedini i dodati i ostale sastojke, koje mešamo varjačom. Obložiti pleh 20x30 cm pek papirom, usuti smesu, poravnati i peći u rerni zagrejanjoj na 180 minuta oko 30 minuta.

Puding skuvati po uputstvu sa kesice i u topao umešati kafu i čokoladu. Prohladiti ga pa sjediniti sa umućenim buterom.

Preko ohlaene kore staviti fil, poravnati, dobro ga ohladiti i preliti otopljenom čokoladom s malo ulja. Kolac dobro prohladiti, seci i poslužiti.

## **Savet**