

?oko kocke (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caša (180 g)** kisele pavlake
- **80** mlulja
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **7 kašika** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **100 ml** mleka (hladnog)
- **1 kašica** sode bikarbone

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **100 g** gustina
- **30 g** kakaoa
- **100 g** Menaž cokolade

I još:

- **1** veka pomorandža
- **Menaž** cokolade

Priprema

Umutiti sve sastojke za testo.

Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Isce?en sok od narandže (oko 150 ml) preliti preko prohla?ene kore i ostaviti da upije.

Kakao i gustin pomešati pa usuti 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće staviti Menaž cokoladu i mešati da se otopi.

Vruću kremu sipati preko kore i pustiti kolac da se skroz ohladi na sobnoj temperaturi, zatim staviti u frižider. Seci kocke, posuti rendanom Menaž cokoladom i uživati!

Savet