

Irske krem kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g brašna
- 80 g kakaoa
- 1/4 kašičice sode bikarbone
- 1/4 kašičice soli
- 50 g cokolade
- 50 g margarina
- 120 g šećera
- 2 jajeta
- 60 ml Baileys Irish Cream
- 1 kašičica ekstrakta vanile

Priprema

U manju suhu posudu izmešati brašno, kakao, sodu bikarbonu i so.

U drugoj posudi na tihoj vatri otopiti margarin i cokoladu.

U posebnoj posudi mikserom umutiti jaja sa šećerom, ekstratom vanile i Baileys-om. Dodati u otopljenju cokoladu i sve sjediniti uz stalno mešanje na tihoj vatri nekoliko minuta (2-3 minuta). Ovu smesu mikserom sjediniti sa smesom od brašna.

Ovako pripremljeno testo staviti u pleh i peći na 200°C oko 20-25 minuta ili dok cackalica zabodena u testo ne izađe čista.