

Kremaste cokoladne kocke



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **140 g** brašna
- **60 g** šećera
- **1 kašik** džema (po ukusu)
- **1 kašik** kakaoa
- **1 kašicica (puna)** sode bikarbone
- **180 ml** gustog jogurta
- **100 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **2 kašik** eruma

Za fil:

- **1/2 l** mleka
- **2 kesice** pudinga sa ukusom cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **1 kesica** krem šlaga od cokolade
- **150 ml** mleka
- **5 kašika** šećera

...i još:

- bela cokolada

Priprema

Kora. U jednoj posudi pomešati suve sastojke - brašno, šećer, kakao i džem (ja sam stavila džem od višanja). Promešati. U drugoj posudi sastaviti mleko i ulje. U šerpici sipati jogurt, dodati sodu bikarbonu, promešati i sačekati pet minuta, da se soda aktivira.

U suve sastojke dodati tečne, kao i jogurt sa sodom, pa žicom za mucenje dobro umutiti. Uzeti pleh, vel. 30x20 cm, pa dno obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem.

U pripremljeni pleh sipati umucenu smesu i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 170 stepeni. Paziti da se testo ne presuši (probati cackalicom). Ispecenu koru izvaditi i ostaviti da se ohladi. Kada se kora ohladila prevrnuti je na radni sto, skloniti pek papir, pa vratiti koru u pleh, gde se pekla.

Fil. Od 1/2 l mleka odvojiti 200 ml, a ostatak staviti u odgovarajuću šerpu, dodati šećer i izlomljenu cokoladu i rum, pa staviti na šporet, da provri, uz povremeno mešanje žicom za mucenje. Od odvojenog mleka rastvoriti puding, pa ga sipati u provrelo mleko, u kome se rastopila cokolada. Mutiti da se skuva krem.

Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti krem šlag od cokolade sa 150 ml mleka.

Kada se krem sa pudingom ohladio, dobro, ga umutiti mikserom, pa dodati umuceni šlag i, mikserom, umutiti, da se dobije penasti krem.

Krem naneti preko ohlađene kore, poravnati, pa po površini narendati belu cokoladu. Ostaviti u frižider, da se krem stegne.

Ohlađeni kolac iseci na kocke i poslužiti.

Savet