

Malina kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 4žumanca
- 6 kašikešecra
- 8 kašikabrašna
- 1 kašikakakaa
- 1/2 kesiceprašak za pecivo
- 100 mlulja
- 50 mlmlake vode
- 4 kašikekrupnije mlevenih oraha
- 4belanceta

Krem od malina:

- 450 gmalina
- 3 kašikešecera
- 2 kašikemeda
- 2 kesicepudinga od malina
- 3 dlvode
- 50 gmaslaca

Krem od vanile:

- 1200 mlmleka
- 10 kašikašecera
- 3 kesicepudinga od vanile

- 50 g gustina
- 1 vanil šećer
- 200 g maslaca

Glazura od čokolade:

- 200 g čokolade
- 120 ml slatke pavlake
- ili
- 5 kašika ulja

I još:

- 150-200 ml čokoladnog mleka
- 2 kutije čokoladnog keksa
- 100 ml mleka

Priprema

Žumanjke i šećer dobro izmiksati. Prosijati brašno sa praškom za pecivo i kakaom (ja stavila citav prašak za pecivo). Brašno, ulje i vodu neizmjenicno dodavati u žumanjke pa umiješati orahe, te lagano snijeg od bjelanjaka. Pleh podmazati te posuti malo brašnom pa smjesu istresti. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Velicina pleha 36x22. Biskvit dobro ohladiti pa ga preliti mlakim čokoladnim mlijekom.

Maline usitniti štapnim mikserom te ih pomiješati sa šećerom i medom (ja nisam imala meda te sam dodala 3 kašike šećera), dodati 1 dl vode i saviti kuvati. Puding pomiješati sa preostalom vodom pa dodati u uzvarele maline. Kuvati koji minut dok se ne zgusne. Maknuti sa vatre pa dodati maslac i izmješati. Vrucu kremu preliti preko kore i ohladiti.

1 l mlijeka staviti da kuva, a u 200 ml dodati pudinge, šećer, gustin i vanil šećer. Kuvati dok ne zgusne. Ohladiti. Ulupati maslac pa u njega kašiku po kašiku dodavati kremu. Izmiksati dobro. Podijeliti na dva dijela. Prvi dio staviti preko kreme od malina i izravnati.

Umakati kekse u mlijeko sa one strane gdje nije čokolada pa ih reati tako da čokolada bude gore te ostatak žute kreme premazati preko keksa.

Glazuru od čokolade možete napraviti na dva načina. Jedan je da čokoladu istopite sa 5 kašika ulja, a drugi da slatku pavlaku ukuvate do ključanja pa dodate čokoladu te miješate dok se ne stopi. Glazuru prelite preko kolaca i ostavite da se dobro stegne.

Savet

Kola je najbolji sutradan, ali moj nije doekao da se fino stegne pa zato je malo lošije isjeen na slici.