

## **Crno-bele kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikakakaa

#### **Fil:**

- 1 Imleka
- 4 kašikegustina
- 6 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 250 gmargarina

#### **Za glazuru:**

- 100 gcokolade
- 100 mlslatke pavlake

### **Priprema**

Jaja i šećer dobro umutite mikserom. Brašno, kakao i prašak za pecivo pomešajte i sipajte u smesu koju ste umutili. Promešajte da se smesa ujednači. Smesu podelite na dva dela i ispecite dve kore.

Fil: Gustin, brašno i šećer pomešajte sa malo hladnog mleka. Preostalo mleko skuvajte da provri. Kada mleko provri smanjite vatru, sipajte smesu u mleko i mešajući varjačom kuvajte dok se ne zgusne (kao kad kuvate puding). Ostavite da se smesa skroz ohladi. U ohlaženu smesu dodajte omekšali margarin i mutite da smesa bude kremasta.

Finalni postupak: U tepsiji ili kalupu stavite jednu koru, pa premažite polovinu pripremljenog fila, zatim druga kora i preostali fil. Ravnomerno rasporedite.

Glazura od čokolade: Zagrejte slatku pavlaku ali ne sme da provri, dodajte izlomljenu čokoladu i promešajte da se čokolada otopi i smesa ujednači. Premažite glazuru preko fila i ostavite da se stegne nekoliko sati. Najbolje preko noci.

Kada se kolac dovoljno stegne secite na kocke i poslužite.

## **Savet**