

## **Crno-bele kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikakaka

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **4** kašikegustina
- **6** kašikabrašna
- **5** kašikašecera
- **250** gmargarina

#### **Za glazuru:**

- **100** g cokolade
- **100** ml slatke pavlake

### **Priprema**

Jaja i šećer dobro umutite mikserom. Brašno, kakao i prašak za pecivo pomešajte i sipajte u smesu koju ste umutili. Pomešajte da se smesa ujednaci. 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 mešajuci varjacom kuvajte dok se ne zgusne (kao kad kuvate puding). Ostavite da se smesa skroz ohladi. U ohlaenu smesu dodajte omekšali margarin i mutite da smesa bude kremasta.

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

Glazura od cokolade: Zagrejte slatku pavlaku ali ne sme da provri, dodajte izlomljnu cokoladu i pomešajte da se cokolada otopi i smesa ujednaci. 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**