

okoladne orah kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10** belanaca
- **250 g** šecera
- **220 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** ravne prosejanog brašna

Fil:

- **200 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Glazura:

- **150 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kašika** putera

Priprema

Prvo napraviti fil: čokoladu iseckajte sitno, slatku pavlaku zagrejte do vrenja ne sme da prokuva pa prelite preko čokolade, izmešajte lagano varjačem da se dobije fina glatka sjajna smesa. Ostaviti u frižideru da odstoji 3h. Belanaca umutiti lagano mikserom da se dobije srednje cvršća smesa, pa postepeno dodavati šecer. Izmiksajte i dobićete gustu smesu. Lagano dodajte orahe i brašno mešajući varjačem. Smesu sipati u veliku tepsiju obloženu pek papirom i peći na 200C oko 25 minuta. Pecenu koru ohladiti pa iseci na tri jednaka dela kracom

stranom doćicete tri jednake kore. Ohlaenu cokoladu izmiksirajte penasto. Podelite na dva jednaka dela, pa prvu koru premazati polovinom fila prekriti drugom korom pa premazati drugom polovinom fila, odozgo prekriti trecom korom. Pricvrstiti da bude jednako svugde. U meuvremenu otopiti 150 g cokolade u tecnoj pavlaci, dodamo kařiku putera i dobro izmeřati. Ostaviti sa strane da se ohladi. Trecni ganařom preliteri ohlaen kolac pa vratiti u friřider da se stegne. Odozgo izrendati cokoladu. Seci na kocke i uřivati.

Savet