

oko kocke (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **3** kašikeoraha
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- malodžema
- **300** ml mleka
- **5** kašikašecera
- **2** štangle cokolade
- **3** kašikebrašna
- **100** g margarina

Za preliv:

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

Priprema

Jaja umutite sa šecerom, dodajate orahe, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve pomešajte da smesa bude

ujednacena. Pripremljenu smesu izlijte u nauljen pleh i ispecite. Pecite na temperaturi od 200 stepeni oko 20-tak minuta. Proverite cackalicom da li je kora pecena. Pecenu koru malo prohladite, a zatim presecite na dva jednaka dela.

Fil: Od pripremljenog mleka izdvojite malo i u njemu pomešajte brašno sa šećerom. Preostalo mleko stavite i kad provri ukuvajte smesu koju ste pripremili. Kuvajte neprestano mešajući da se zgusne. U vrelo dodajte štangle cokolade i pomešajte da se ona otopi. Ostavite da se ohladi i stegne. Mragarin penasto umutite i pomešajte sa ohlaenim filom.

Filovanje: Prvu koru premažite u tankom sloju džemom, a zatim preko nanesite fil i ravnomerno rasporedite. Preko fila stavite drugu koru i nju premažite džemom. Slatku pavlaku stavite na vatru da se zagreje i u nju izlomite cokoladu i mešajte da se cokolada otopi. Gotovu glazuru malo prohladite i prelijte preko kolaca. Ostavite kolac da se ohladi i stegne. Najbolje preko noci, a onda secite i služite.

Savet