

Bronhi kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2 caše (od 2 dl)**brašna
- **1 cašašecera**
- **1/2 cašeulja**
- **1/2 cašekakaoa**
- **2 cašesoka od kompota od višanja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 prstohvatsoli**
- **2 kašikesirceta**

Preliv za koru:

- **1 dl**vode
- **3 kašikekakaoa**
- **5 kašikašecera**

Fil prvi:

- **3 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Fil drugi:

- **2 dl**slatke pavlake

- **100 g** bronhi bonbona

Za posipanje:

- **rendanac** cokolada

Priprema

Napraviti koru. U posudu staviti brašno, šećer, ulje, kakao, kompot, prašak za pecivo, sirce i umutiti mikserom da se sastojci sjedine. Masu staviti u kalup dimenzije 20x30 cm prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta.

U posudu staviti 1 dl vode, 3 kašike kakaoa, 5 kašika šecera i kuvati dok se šećer ne istopi i toplim preliti koru i ostaviti da se ohladi.

U posudu staviti 3 dl slatke pavlake dodati 200 g cokolade i kuvati dok se cokolada ne istopi (masa ne sme da prokljuca). Dobro ohladiti i umutiti mikserom i premazati koru.

U posudu staviti 100 gr seckanih bronhi bonbona i 2 dl slatke pavlake, kuvati dok se bonbone ne istope (masa ne sme da provri), dobro ohladiti i umutiti mikserom.

Premazati preko fila od cokolade. Ukrasiti kolac rendanom cokoladom.

Savet