

## ***?okoladne kocke sa jagodama***



težina: **tesko**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 2 kašike kakaa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gcokolade
- 3 kašikemleka

#### **Za krem:**

- 500 mlmleka
- 7 kašikabrašna
- 150 gšecera
- 2vanilin šecera
- 150 gmargarina

#### **I još:**

- 500 gjagoda

#### **Za glazuru:**

- 4 dlslatke pavlake

- 200 g cokolade

## **Priprema**

**Biskvit:** Razdvojiti žumanca i belanaca, pa umutiti žumanca sa šećerom dok me postane penasto. Dodati brašno, kakao, prašak za pecivo, otopljenu cokoladu i mleko. Na kraju kašikom umešati sneg od belanaca. Smesu izliti u pleh i peći na 175 stepeni. Pecenu koru preseći na pola da se dobiju dve kore.

**Krem:** Odvojiti 2 dl mleka pa pomešati sa šećerom, vanilin šećerom i brašnom. Ostatak mleka kuvati pa kada provri, polako uliti smesu sa brašnom i šećerom. Kuvati uz neprestano mešanje. U ohlaćen krem, umešati mikserom preraćen margarin. Jagode sitno iseckati.

**Glazura:** Zagrejati pavlaku, dodati cokoladu pa uz mešanje zagrevati na tihoj vatri. Ne sme da provri!!! Glazura je gotova kada se cokolada otopi i kada smesa postane ravnomerno smeća. Prohladiti uz povremeno mešanje.

Prvu koru nafilovati sa polovinom krema pa narežati jagode. Zatim prelići sa drugom polovinom krema, pa staviti drugu koru. Sve prelići glazurom.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi pa staviti u frižider da se stegne.

## **Savet**

Seći na kocke i služiti hladno.