

okoladne kocke sa jagodama



težina: **tesko**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Biskvit:

- **6jaja**
- **6 kašikašecera**
- **4 kašikabrašna**
- **2 kašike** kakaа
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **100 g**cokolade
- **3 kašikemleka**

Za krem:

- **500 ml**mleka
- **7 kašikabrašna**
- **150 g**secera
- 2vanilin šecera
- **150 g**margarina

I još:

- **500 g**jagoda

Za glazuru:

- **4 dl**slatke pavlake

- 200 g cokolade

Preparacija

Biskvit: Razdvojiti žumanca i belanaca, pa umutiti žumanca sa šecerom 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 peci na 175 stepeni. Pecenu koru preseći na pola da se dobiju dve kore.

Krem: Odvojiti 2 dl mleka pa pomešati sa šecerom, vanilin šecerom i brašnom. Ostatak mleka kuvati pa kada provri, polako uliti smesu sa brašnom i šicerom. Kuvati uz neprestano mešanje. U ohlaen krem, umešati mikserom preraen 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 smea. Prohladiti uz povremeno mešanje.

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

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

Savet

Sei na kocke i služiti hladno.