

Boem kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g brašna
- 2 jajeta
- 150 g šećera
- 50 g margarina
- 4 kašike mleka
- 1/2 praška za pecivo
- 4 kašike mlevenih oraha
- 1 kasicica kakao

Za fil:

- 1 l mleka
- 3 žumanceta
- 250 g šećera
- 6 kašika ostrog brašna
- 2 kesice vanilinog šećera
- 250 g maslaca
- 80 g cokolade

Za glazuru:

- otopljena cokolada

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo pa ga podeliti na cetiri jufke. svaku rastanjiti i staviti na pole?ini pleha. Peci na 180c stepeni oko 15-20 minuta.

Za fil: izmešati žumanca i šećer, dodati brašno i dodati malo hladnog mleka, da bi se smesa razmutila, skuvati krem u preostalom vrućem mleku.

Kada se krem skuva, zgusne i ohladi umešati umućen maslac. Podeliti na 2 dela i u jedan staviti rastopljenu čokoladu.

Filovati neizmenično: svetlim i tamnim kremom, kore poprskati sa malo ruma. Na kraju prelići glazuru od čokolade.

Seci sutra dan. Prijatno.