

Kremaste kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike gustina
- 1 l vode
- 150 g šecera
- 2 kesice vanilinog šecera
- 4 belanceta
- 1 kašika rumuna
- 1 kašika kakaoa
- 4 žumanceta
- 1 kesica pudinga od vanile
- 8 kašika šecera
- 200 ml slatke pavlske
- 200 g šecera
- 3 dl vode
- 100 g čokolade za kuvanje

Priprema

Umotiti jaja i šecer penasto, dodati brašno, mleko, ulje, kakao i prašak za pecivo. Varjacom polako sastojke

umutiti da se sjedine i sipati u podmazanom plehu. Peci na 180'C oko 15 minuta.

Dok se kora pece pripremiti sirup od šecera i vode, ohladiti ga i vruc kolac preliti. Vodu staviti da se kuva kada provri dodati umešanog šecera i gustina sa malo vode. Kuvati dok se ne zgusne.

Umutiti belanca sa šecerom i dodati u ohla?enu masu, mikserom mutiti bez prekida dok se ne sjedine mase. Dodati rum, krem podeliti na dva dela u jedan staviti kašiku kakaoa.

Treci krem: umutiti žumanca sa šecerom i pudingom od vanile i sipati u provrelo mleko kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi.

Pecenu koru koja je potopljena sirupom premazati prvo belim kremom pa crnim kremom. Preko ta dva krema treci žuti krem od vanile.

Umutiti slatku pavlaku i premazati kolac, ukrasiti rendanom cokoladom.

Savet

Kremaste kocke tope se u ustima. Teba napomenuti da se dobro ohlade pre služenja. Prijatno!