

Kremaste kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **12** kašikamleka
- **12** kašikaulja
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **4** kašikegustina
- **1** lvode
- **150** gšecera
- **2** kesicevanilinog šecera
- **4**belanceta
- **1** kašikaruma
- **1** kašikakakaoa
- **4**žumanceta
- **1** kesicapudinga od vanile
- **8** kašikašecera
- **200** mlslatke pavlske
- **200** gšecera
- **3** dlvode
- **100** gcokolade za kuvanje

Priprema

Umutiti 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 ohlaenu 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!