

?oko mlecne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 4 kašice kakao
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 kašika vrele vode
- 1 mleka
- 7 kašika gustina
- 4 kašika šecera
- 150 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 100 g mlecne cokolade
- 100 g cokolade za kuvanje
- 5 kašika mleka
- 4 kašika šecera u prahu
- 150 g margarina

Priprema

Kora: Odvojiti belanaca od žumanca, pa umutiti žumanca sa šecerom. Postepeno dodati 6 kašika brašna, 1 kesicu vanilin šecer, 1 kesicu praška za pecivo, 4 kašice kakao, 6 kašika vrele vode. Umutiti belanca u cvrst sneg i dodati u umucenoj masi od žumanaca.

Drvenom varjacom lagano promešati umucenu masu i sipati je u vecem plehu od šporeta obloženim papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 180°C oko 25 minuta. Pecenu koru okrenuti iz pleha, skinuti papir za pečenje i iseci koru uzduž na dva ista dela. Tako se dobiju dve kore.

Mlecni fil: Od litar mleka odvojiti 150 ml mleka i u njemu umešati gustin i šećer. Ostatak mleka staviti da uzavri pa u njemu umešati gustin sa šećerom i mlekom. Kuvati sve to zajedno na pari dok se masa ne zgusne oko 15 minuta uz stalno mešanje. Umutiti margarin i šećer u prahu i dodati ga ohlaenom mlecnim filu.

Čokoladni fil: čokoladu usitniti na komadice pa dodati margarin 150g, mleko 5 kašike, 4 kašike šećera u prahu uz stalno mešanje dok se sve ne otopi i ne sjedini masa. Masa čokoladna treba biti kada se ohladi gusta kao omekšali margarin.

Finalni postupak. Prvi red kore složimo na tacnu, natopiti mlekom, premazati polovinom belim mlecnim filom. Po vrhu belog fila rasporediti polovinu čokoladnog fila. Prekriti drugom korom, natopljenom mlekom i ponovo bela mlecni fil i na kraju po vrhu rasporediti čokoladni fil.

Po želji dekorisati umucenim šlagom. Kolac dobro rashladiti kako bi se lako seko na parcad.

Savet

Čoko mlečne kocke je kolač sočan i mlečnog ukusa, na trenutak čokolada hrskavo pucketa i daje užitak vazdušastoj kori koja se topi u ustima. Po želji može da se filuje šlagom, a može biti čokoladni preliv kao dekoracija. Prijatno!