

oko mlecne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jajeta
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **4** kašicicekakao
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašikavrele vode
- **1** lmleka
- **7** kašikagustina
- **4** kašikašecera
- **150** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **100** gmlecne cokolade
- **100** gcokolade za kuvanje
- **5** kašikamleka
- **4** kašikašecera u prahu
- **150** gmargarina

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 kašicice kakao, 6 kašika vrele vode. Umititi belanca u cvrst sneg i dodati u umucenoj masi od žumanaca.

Drvenom varjacom lagano pomešati umucenu masu i sipati je u vecem plehu od šporeta obloženim papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C oko 25 minuta. Pecenu koru okrenuti iz pleha, skinuti papir za pecenje 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 šecer. Ostatak mleka staviti da uzavri pa u njemu umešati gustin sa šecerom i mlekom. Kuvati sve to zajedno na pari dok se masa ne zgusne oko 15 minuta uz stalno mešanje. Umutiti margarin i šecer u prahu i dodati ga ohlaenom mlečnim filu.

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

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

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

Savet

oko mlene kocke je kola soan i mlenog ukusa, na trenutak okolada hrskavo pucketa i daje užitak vazdušastoj kori koja se topi u ustima. Po želji može da se filuje šlagom, a može biti okoladni preliv kao dekoracija. Prijatno!