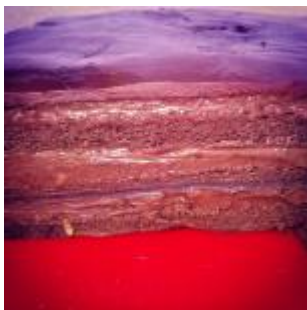


okoladne kocke (11)



težina: **srednje**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 5jaja
- 150 mlmleka
- 120 gšecera
- 40 gkakaoa
- 50 gbrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 vanilin šecer

Fil:

- 1/2 lslatke pavlake
- 300 gcokolade
- 4 kašike narandžine kore
- 4 kašikeruma

Glazura:

- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, mlekom, kakaom, brašnom, praškom za pecivo i vanilinim šecerom. U umuceno

dodati belanca umucena. Od ovog ispeci tri kore. Zagrejati slatku pavlaku (ne sme da prokljuca) ubaciti cokoladu i ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaeno dodati rum, koricu narandže. Umutiti rukno. Filovati kore. Odozgo cokolada.

Savet

Zagrejati slatku pavlaku (ne sme da prokljuca) ubaciti okoladu i ostaviti da se dobro ohladi. U ohlaeno dodati rum, koricu narandže. Umutiti runo. Filovati kore. Odozgo okolada.