

Kocke sa cokoladom i vanilom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 jaja
- 6 kašike fruktoze
- 100 ml ulja
- 100 ml mleka
- 250 g brašna
- 1/2 cokolade
- 1 kašika kaka
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 2 kašike arome vanile
- 2 kašike fruktoze

Priprema

Za fil od 500 ml mleka odvojiti 100 ml za razbijanje pudinga. Ostatak mleka zagrejati sa fruktozom. Kada pocne da kljuca zakuvati puding i mešati dok se ne zgusti. Umešati i aromu vanile pa ostaviti sa strane dok se pripremi kora.

Za koru otopiti cokoladu sa 2-3 kašike vode i kakaom. Umutiti žumanca sa 3 kašike fruktoze, dodati ulje i

mleko pa sjediniti mikserom. Zatim dodati otopljenu cokoladu, sjediniti na kratko pa umešati i brašno sa pecivom. Smesa ce biti gušca.

Na kraju umešati predhodno umucena belanca sa ostatkom fruktze. Belanca umešati kašikom, ne mikserom.

Izliti smesu u podmazanu i brašnom posutu tepsiju. Preko smese stavlјati kašicicom puding.

Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200 C pa posle nekog vremena smanјiti na 150C. ?ackalicom proverite da li kolac ispecen. Kada se ispece pokriti krpom da se ohladi pa iseci na kocke i poslužiti.

Savet

Jako jednostavan i ukusan kola? koji je mekan i sutradan :)