Kinder kocke (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike** voda
- **2 kašike**kakaoa
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- Za fil:
- **600 ml** mleka
- **5 kašika**šecera
- **5 kesica**vanil-šecera
- **6 kašika**gustina
- **150 g**margarina
- Za glazuru:
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike** ulje
- **2 kašike**voda
- **50 g**margarina

Priprema

Za koru: Umutiti žumanca sa šecerom, dodati vodu, mutiti pa iskljuciti mikser. Posebno umutiti šam od belanaca, dodati u žumanca i lagano promešati varjacom. Umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, dodati kakao i sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi te je preseci napola

(horizontalno) kako bi se dobile dve kore. Za fil: U 100 ml hladnog mleka razmutiti gustin, a preostalo mleko staviti u šerpu, dodati šecer i vanil-šecer i staviti na vatru da provri. U vrijuce mleko ukuvati gustin. Mešati dok se ne zgusne pa skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti i sastaviti ga sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Za glazuru: Polomiti cokoladu za kuvanje i staviti u šerpu, dodati šecer, vodu, ulje i margarin, staviti na vatru. Mešati dok se svi sastojci ne otope i sjedine. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Finalni postupak: Na tacnu staviti koru...

...naneti polovinu fila...

...ravnomerno rasporediti preko cele kore...

...te naneti polovinu glazure.

Preklopiti drugom korom te naneti ostatak fila i preliti preostalom glazurom.

Ostaviti da se stegne, seci na kocke te poslužiti.

Savet