

Penaste cokoladne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Biskvit:

- 5 belanca
- 8 kašika šecera
- 1 kašika, vrhom punabrašna
- 1 kašikakakaa

Krema:

- 5 žumanaca
- 1,2 l mleka
- 4 kašike gustina
- 3 pudinga od čokolade
- 1 vanilin šećer
- 150 g šecera
- 200 g margarina
- 150 ml čokoladne glazure
- 150 g čokolade sa ukusom mentola

I još:

- 400 ml šlaga
- nekoliko pločica čokoladica za ukrašavanje

Priprema

Mutiti belanca i, cim pocnu peniti, dodavati postepeno šecer, dok ne postane cvrst sneg. Špatulom dodati prosejano brašno i kakao.

Tepsiju u kojoj ce se biskvit peci namastiti i posuti brašnom. Višak otresti. Peci na 180 stepeni 25-30 minuta, uraditi test cackalicom. Ostaviti biskvit da se hladi.

Litru mleka staviti da kuva, žumanca izraditi sa šecerom. Preostalih 200 ml mleka pomešati sa gustinom i pudingom, sipati u žumanca i kratko izmiksati.

Sipati smesu u kipuće mleko i skuvati da bude dovoljne gustine. Skloniti sa šporeta, malo prohladiti, sipati cokoladnu glazuru malo zagrejanu i cokoladice sa ukusom mentola. Mešati da se sve lepo sjedini. U mlaku kremu ubaciti margarin sobne temperature isecen na ploškice i mešati da se sve lepo sjedini.

Na biskvit sipati kremu i ostaviti da se stegne. Umutiti šlag i premazati preko kreme. Ukrasiti plocicama cokolade sa ukusom mentola ili po izboru...

Savet