

?okoladne kocke (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caša (180g)**kisele pavlake
- **4** **kašike**šecera
- **1** **kesica**vanilin šecera
- **80ml** ulja
- **2** **kašike**kakaoa
- **7** **kašika**brašna
- **1** **kašicica**sode bikarbone
- **100 ml**hladnog mleka

Za fil:

- **800 ml**mleka
- **5** **kašika**šecera
- **100 g**gustina
- **30 g**kakaoa
- **100 g**cokolade

I još:

- **150 ml**soka od pomorandže
- **1** **caša (200 g)**cokoladne glazure

Priprema

Izmešati šećer, vanilin šećer i kiselu pavlaku. Dodati brašno, kakao, sodu bikarbonu, ulje i mleko i sve dobro umutiti. Sipati u pleh (20x30 cm) obložen papirom za pečenje. Peci 15-20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Isce?en sok od narandže (oko 150 ml) preliti preko prohlja?ene kore i ostaviti da upije.

Kakao i gustin pomešati pa sipati 250 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 550 ml mleka staviti šećer i zagrejati (ali da ne provri). Sipati gustin i kakao i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle i u vruće staviti cokoladu i mešati da se otopi. Vruć fil sipati preko kore i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Glazuru napraviti prema uputstvu na pakovanju i preliti preko fila. Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Seci kocke i poslužiti. Prijatno!

Savet