Fantasticne kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore (x2):

- **4**belanceta
- **1 prstohvat**soli
- **100 g**šecera
- **50 g**brašna
- **30 g**gustina
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**ruma
- **80 ml**ulja
- **1 kašicica**sirceta

Tamna kora:

- **4**belanceta
- **1 prstohvat**soli
- **100 g**šecera
- **20 g**gustina
- **30 g**kakaoa
- **2 kašike**ruma
- **1 kašicica**sirceta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **80 ml**ulja
- **50 g**brašna

Lešnik krema:

- **1 l**mleka
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**lešnik cokoladnih bombona
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**brašna
- **100 g**gustina
- **150 g**margarina
- **300 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **100 g**cokolade

okoladna glazura za bele kore:

- **2 čaše**cokoladne glazure
- **po 1 kašicica**omekšalog margarina

I još:

- **1 čaša** cokoladne glazure
- **100 ml**slatke pavlake
- **50 g**cokolade
- **malo**srebrnih perli

Priprema

Prvo spremiti namirnice.

Najpre krenuti sa spremanjem kreme da bi se ohladila. Od litre mleka odvojiti 200 ml, a statak zakuvati sa belom cokoladom, vanilinom i bombonama. Mešati da se sastojci otope. U ostatku mleka razmutiti brašno i gustin. Sipati je u porvrelo mleko i skuvati gustu kremu. Ohladiti.

Izmiksati, pa dodati izraen margarin. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, pa ga dodati kremu.

Želatin spremiti po uputstvu, sipati u kremu i izmiksati.

Kremu podeliti u tri cinijice i u jednu dodati otopljenu cokoladu, pa fino izmiksati.

Dok se krema hladi, spremiti korice. Belanca sa prstohvatom soli i kašicicom sirceta umutiti u cvrst sneg.

Postepeno dodavati šecer da postane cvršci. Brašno, gustin i prašak za pecivo prosejati, pa špatulom umešati u belanca.

U laganom mlazu uliti ulje i rum i sipati smesu u pleh od rerne obložen pek papirom. Peci na 150 stepeni 20-25 minuta, da korice ostanu svetle. Ovo ponoviti sa još jednom koricom.

Ponoviti postupak i za trecu, tamnu koricu, samo obratiti pažnju na odnos praškastih sastojaka.

Spremiti cokoladnu glazuru po uputstvu i dodati kašicicu omekšalog margarina. Mešati da krema postane glatka i premazati obe bele korice.

Ostaviti ih na stranu da se glazura stegne.

Sad krenuti sa slaganjem kolaca. U pleh staviti jednu belu koru i premazati belim filom.

Poravnati.

Preko staviti tamnu koru i malo pritisnuti.

Na tamnu koricu sipati cokoladni fil i poravnati.

Preko staviti drugu belu koru i blago pritisnuti. Nju premazati ostatkom bele kreme. Ostaviti kolac da se stegne, a onda ga preliti cokoladnom glazurom.

Umutiti slatku pavlaku sa otopljenom cokoladom i dodatno ukrasiti. Staviti po koju srebrnu perlicu.

Savet

Kocke su fenomenalne. Najbolje je da kola prenoi, tad se idealno reže, ali, k-uvek kažem, mi smo nestrpljivi... Inae, vrlo je izdašan, pa je pogodan za vea slavlja... Prijatno!