

oko kocke (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 **kašika** šećera
- 5 **kašika** hladne vode
- 5 **kašika** ulja
- 7 **kašika** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **kašike** kakao praha
- Fil:
- 300 **ml** mleka
- 3 **kašike** šećera
- 3 **kašike** brašna
- 50 **g** čokolade
- 70 **g** margarina
- Za glazuru:
- 100 **g** čokolade
- 3 **kašike** ulje
- 1 **kašika** mleka

Priprema

Za koru: Mikserom umutiti belanca sa šećerom te dodati vodu, umešati žumanca, ulje neprekidno muteci mikserom. Potom, mikser isključiti. Dodati brašno pomešano sa kakao prahom i praškom za pecivo. Sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu smesu uliti u pleh (srednje velicine) obložen pek-papirom i peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 20 minuta.

Gotovu koru izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi...

...te je iseci napola.

Za fil: U 100 ml hladnog mleka razmutiti brašno i šećer. 200 ml mleka uliti u šerpu i staviti na vatru da provri te u njega zakuvati razmuceno brašno, šećer i mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i dodati čokoladu za kuvanje. Mešati dok se čokolada ne otopi. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti te ga sastaviti sa ohlaenim filom i dobro umutiti mikserom. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, premazati je filom...

...te preklopiti drugom korom.

Za glazuru: U šerpicu staviti čokoladu za kuvanje, ulje i mleko te otopiti na pari. Glazuru naneti preko kore. Osraviti da se ohladi i stegne.

Seci na kocke, servirati te poslužitu.

Savet