

oko štangle sa kupinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** coko kora

oko fil:

- **500 ml** mleka
- **2 kesice** puding od cokolade
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanil šecera
- **100 g** maslaca

Vocni fil:

- **300 g** kupina
- **3 kašike** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 dl** vode

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl, a ostalo stavimo da se kuva sa šećerom i vanil šećerom puding razmutimo u 1 dl mleka da nestanu grudvice i ukuvamo u kipuće mleko. Kad se prohladi do pola umiksamo maslac. Kupine pospemo sa šećerom i stavimo da provri na tihoj vatri voće će samo pustiti svoj sok. U vodu razmutimo puding i ukuvamo u kupine.

Na koru prvo nanosimo trećinu fil od kupina.

Preko voćnog fila namažemo trećinu fila od čokolade.

Postupak ponovimo još dva puta, a zadnja kora ostaje prazna.

Ostavimo pa prenoći. Najbolje je kolac pritisnuti nečim poput tacna i preko neku knjigu da se kore bolje zalepe jedno za drugo. Sutradan sklonimo tacnu i prelijemo glazurom od čokolade.

Ostavimo da se glazura stegne oko sat vremena i spremno za posluživanje.

Savet

Kola je odličnog ukusa kombinacija kiselog i slatkog.