

oko rozen kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** korica za rozen tortu

Krema:

- **750 ml** mleka
- **200 g** šecera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** kakao praha
- **45 g** gustina
- **125 g** margarina

Za dekorisanje:

- **100 g** čokolade

Priprema

600 ml mleka i šećer staviti da provri. A u ostatak 150 ml mleka razmutiti gustin i kakao da nema grudvica. Kada mleko počne da vri u tankom mlazu sipati smesu i neprestano mešajući žicom, kuvati da se zgusne kao puding. Sklonite sa vatre i dodati čokoladu, i mešati dok se ne otopi. Potom dodati margarin isecen na listice i mešati da se i on otopi. Ostavite kremu da se malo prohladi, a onda filovati korice. Na svaku koricu stavite po 4 kašika kreme i poravnati, pa pokriti providnom folijom. Ohlaen kolac preliti čokoladnom glazurom.

Savet