

okoladne kocke (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike brašna

Za fil:

- 250 g putera
- 200 g prah šecera
- 3 jajeta
- 100 g čokolade za mesnju
- 100 g čokoladnog krema
- 100 g pecenih mlevenih lešnika
- 2 kašice instant kafe

Za ukrašavanje.

- 40-50 g čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa prstohvatom soli pa dodato šećer. Dobro masu umutiti pa na kraju umešati kakao i brašno. Masu sipati u kalup srednje velicine obložen peki papirom koji prethodno dobro pokvasite vodom i dobro ga ocedite.

Koru ispeci u rerni na 200°C oko 15-20 minuta.

Izvaditi je iz rerne pa malo prohladnu odvojiti od papira.

Jaja i 100 g prah šećera umutiti i skuvati na pari da se masa zgusne (15-20 minuta). Ostaviti da se ohladi povremeno mešajući.

Umutiti puter sa ostatkom šećera pa dodati ohlaen krem od jaja. Mutiti pa dodati rastopljenu čokoladu. Nastaviti sa mucenjem i dodati krem (euro krem nutela...) i kafu rastopljenu u malo vode, otprilike da bude 2 kašike tecnosti.

Na kraju umešati lešnik. Nadevom premazati koru koju prethodno polijemo sa 3-4 kašike mleka.

Ostaviti na hladno da malo odstoji.

Narendati listice čokolade. Seci na kocke željene velicine i poslužiti.

Savet

Kola je veoma ukusan, posebno ljubiteljima čokolade, a lako se pravi.