

Monte kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 **kašika** šecera
- 3 **kašike** tople vode
- 3 **kašike** kakaoa
- 3 **kašike** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za preliv:

- 1 **dl** mleka
- 1 **kašika** nesguika ili instant kafe

Za beli krem:

- 6 **dl** mleka
- 5 **kašika** šecera
- 6 **kašika** gustina
- 2 **kesice** vanil šecera
- 50 **g** bele čokolade
- 150 **g** putera

Za tamni fil:

- **500 ml** slatke mlecne pavlake
- **200 g** čokolade za mesnju
- **100 g** mlecne čokolade

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer pa dodati toplu vodu, a zatim umesati kakao, brašno sa praškom za pecivo. Masu razliti u kalup (32x22cm) i ispeci u rerni na 180°C oko 20 minuta. Pecenu koru preliti vrućim mlekom u kome je razmućen nesguik ili kafa.

U vruće mleko sa šećerom sipati gustin razmućen u malo hladnog mleka koje smo odvojili od ukupne količine. Mešati krem sa žicom na vatri dok se ne zgusne. U vruće umesati čokoladu i vanil šećer. Ostaviti da se ohladi pa spojiti sa puterom.

Za tamnu kremu pavlaku zagrejati na tisoj vatri da bude topla pa dodati obe čokolade i mešati dok se ne istope. Prohladiti na sobnoj temperaturi, a onda staviti u frižider na hlađenje bar 3-4 sata. Ja nisam dugo čekala pa čim je bila masa bas hladna kratko sam je umutila mikserom jer sam htela sa špricom da ukrasim kolac, a inače se masa razlije po belom kremu. Ostaviti kolac preko noci da se stegne.

Sutradan seci kocke i služiti. Vreme pripreme bez hladjenja kremova.

Savet

Ima dosta recepata za ovaj, veoma ukusni kola, a ja sam isprobala recept sa Coolinarike i baš nam se dopao. Soan, kremast.