Vanil kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 3 vanilin šecera
- 4 jajeta
- 11 kašika šecera
- 1 kašika kakaoa
- 1 kašika cimeta
- 4 ravne kašike brašna
- 10 punih kašika brašna
- 1/3 praška za pecivo
- 200 g šecera
- 400 ml vode
- 800 ml mleka
- 220 g margarina
- 100 g cokolade za kuvanje
- 1 kašika kokosovog brašna
- 1 kašika ulja

Priprema

Kora: Umutiti penasto 4 belanceta, 4 kašike šecera, 4 žumenceta, dodati 1 kašiku kakaoa, 1 kašiku cimeta, 1/3 praška za pecivo i 4 ravne kašike brašna.

Peci u dubljoj posudi, obloženoj pek papirom na 180–200 C. Peceno ne vaditi iz posude. Kada se ohladi preliti sa kuvanim prelivom.

Preliv: 200 g šecera preliti sa 400 ml vode. Stavititi da prokuva, od kad prokuva treba kuvati 7 minuta.

Krem: Mikserom umutiti 200 ml mleka i 10 punih kašika brašna, da nemaju grudvice. Staviti da provri 600 ml mleka, 7 kašika šecera, a zatim cim provri u to dodati, umuceno mleko i brašno i neprestano mešati, kuvajuci na pari sve dok pri podizanju varjace fil ne pada. Skloniti da se hladi. U mlako umešati 3 vanilin šecera, a kada se potpuno ohladi, dodati penasto umucenih 200 g margarina i sve dobro sjediniti mikserom.

Krem preliti preko kore, koja je vec u posudi. Preko staviti glazuru, pa posuti kokosom.

Glazura: 100 g cokolade, 20 g margarina i 1 kašika ulja, otopiti na nižoj temperaturi.

Staviti u frižider najmanje tri sata, pa seci vanil kocke.

Vreme pripreme: 50 minuta.

Kolicina: 20 kocki.