

okoladne kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 480 g brašna
- 180 g masti
- 100 g šecera
- 1 žumanice
- malo mleka

Nadev:

- 1/2 l mleka
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 300 g maslaca
- 300 g šecera u prahu
- 3 štangle cokolade
- 100 g suvog grožda

Glazura:

- 4 štangle cokolade
- 50 g maslaca

Priprema

Od brašna, masti, žumanca, šecera i malo mleka umesiti glatko testo, podeliti ga na tri dela i peci 3 kore na poleini pleha.

U meuvremenu, za nadev, staviti mleko da provri, a u malo hladnog mleka razmutiti brašno sa šecerom i sipati u vruce mleko. Kuvati uz neprestano mešanje dok se masa ne zgasne. U ohlaenu masu dodati maslac umucen sa šecerom u prahu. Dodati rastopljenu cokoladu i suvo grože i filovati pecene i ohlaene kore.

Ceo kolac preliti glazurom, za koju se cokolada i maslac rastope na pari. Kada se glazura stegne, seci na kocke.