

?okoladne kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 480 g brašna
- 180 g masti
- 100 g šecera
- 1 žumance
- 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 poležini pleha.

U međuvremenu, za nadev, staviti mleko da provri, a u malo hladnog mleka razmutiti brašno sa šećerom i sipati u vruće mleko. Kuvati uz neprestano mešanje dok se masa ne zgusne. U ohlađenu masu dodati maslac umućen sa šećerom u prahu. Dodati rastoplenu čokoladu i suvo grožđe i filovati pecene i ohlađene kore.

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