

## *Kapucino kocke*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 150 gšecera
- 2 šoljiceulja
- 200 gbrašna
- 3 kašikekakaa ili cokolade u prahu
- 3 kašiketople vode
- 1prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 Imleka
- 300 gšecera
- 8 kašikagustina
- 2 kašikebrašna
- 250 gmargarina
- 300 gcokolade za kuvanje
- 3 kašikenutele
- 2 kašikepudinga od cokolade

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šećerom uz stalno mešanje, dodati vodu, ulje, brašno, kakaoo (ili čokoladu u prahu) i prašak za pecivo. Umucenu masu sipati u pleh u koji se predhodno stavi pek papir i peci 20 minuta na 180 C. Iseci koru dva puta, tako da se dobiju tri kore.

Odvojiti 200 ml mleka i u njemu razmutiti gustin i 2 kašike pudinga od čokolade. Ostalo mleko sa šećerom staviti da prokuva i kad prokuva dodati razmucen gustin i puding. Kada pocne da se zgušnjava, skloniti sa vatre, dodati izlomljenu čokoladu i mešati sve dok se ne istopi. Ostaviti da se fil ohladi pa dodatnutelu i margarin.

Filovati kore, a na poslednju sipati glazuru napravljenu od: 1 kašika praha za kapucino 100 g bele čokolade, 50 g margarina.

## **Savet**