

## *Nebeske kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika tople vode
- 150 g brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Fil od malina:**

- 600 g malina (koristim zamrznute)
- 200 g šecera
- 3 kašike gustina
- 1 dl vode
- 2 kesice od 9 g želatina
- 10 kašika vode

#### **Fil:**

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 3 kesice pudinga od vanile
- 1 kašika gustina
- 200 g šlaga u prahu

- **2 dl**mleka
- **1 kesica**vanilin šecera

### **Potrebno je još:**

- **2 dl**cokoladnog mleka
- **2 dl**mleka
- **250 g**cetvortastog keksa sa jedne strane preliven cokoladom

### **Preliv za kolac:**

- **200 g**cokolade
- **6 kašika**ulja

## **Priprema**

Kora: Umutiti 3 belanca, dodati 150 gr šecera, dodati 3 žumanca jedno po jedno muteci mikserom. U masu dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti pa dodati 8 kašika tople vode. Masu staviti u pleh velicine 25x35 i peci na 180 stepeni. Pecenu koru još toplu preliteri sa 2 dl cokoladnog mleka. Fil od malina: U posudu staviti maline i šecer, kuvati dok se šecer ne istopi pa dodati umucen gustin sa vodom i još par minuta prokuvati i dodati 2 kesice želatina potopljena u 10 kašika vode i ostavljena da nabubri. Mešati par minuta da se želatin istopi i ostaviti da se hladi i fil kad bude mlak preliteri preko kore. (kolac filujemo u plehu u kojem pecemo koru). Fil: Umutiti 3 pudinga od vanile, 1 kašiku gustina, 1 vanilin šecer i 2 dcl mleka, dodamo u prokuvano 8 dl mleka sa 200 g šecera. Kuvati i kad se skuva dobro ohladiti. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mleka i dodati u hladan puding. Jednu polovinu ovog fila stavimo na maline, pa red keksa, (cokoladni deo keksa okrenut na gore) potapan u mleko onom stranom bez cokolade, pa drugi deo fila. Kolac prelijemo sa cokoladnom glazurom: Istopiti 200 g cokolade sa 6 kašika ulja i preliteri kolac.

## **Savet**