

Nebeske kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **150** gšecera
- **8** kašikaulja
- **8** kašika tople vode
- **150** gbrašna
- **1** kašikakakaoa
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Fil od malina:

- **600** gmalina (koristim zamrznute)
- **200** gšecera
- **3** kašikegustina
- **1** dlvode
- **2** kesice od **9** gželatina
- **10** kašikavode

Fil:

- **1** lmlaka
- **200** gšecera
- **3** kesicepudinga od vanile
- **1** kašikagustina
- **200** gšlaga u prahu

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

Potrebno je još:

- **2 dl** cokoladnog mleka
- **2 dl** mleka
- **250 g** cokoladnog keksa sa jedne strane prelivem
- strane prelivem 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 preliti sa 2 dl cokoladnog mleka. Fil od malina: U posudu staviti maline i šefer, kuvati dok se šefer 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 hlađi i fil kad bude mlak preliti preko kore. (kolac filujemo u plehu u kojem pecemo koru). Fil: Umutiti 3 pudinga od vanile, 1 kašiku gustina, 1 vanilin šefer i 2 dl mleka, dodamo u prokuvano 8 dl mleka sa 200 g šecera. Kuvati i kad se skuva dobro ohladiti. Umutiti 200 g šлага sa 2 dl mleka i dodati u hlađan 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 preliti kolac.

Savet