

Boem kocke (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **200 g** šećera
- **2 kašike** kakao
- **150 g** oraha
- **2** jajeta
- **100 g** margarina
- **malomleka**

Fil:

- **4** žumanceta
- **150 g** šećera
- **100 g** brašna
- **7 dl** mleka
- **125 g** margarina
- **malo** arome vanile

Preliv:

- **200 g** čokolade
- **maloulja**

Priprema

U brašno pomešati sodu bikarbonu, kakao, orahe i šećer. Dodati razmeksalu margarin i jaja i zamesiti testo. Po potrebi dodati malo mleka da se zamesi glatka masa. Podeliti na 4-5 dela i peći na prevrnutom plehu.

Umutiti žumanca sa šećerom i brašnom. Mleko staviti da se kuva. Kad provri sipati masu od jaja u mleko i mešati dok se ne zgusne. Kad se prohladi sjediniti sa margarinom i aromom vanile. Filovati kore. Odozgo preliti čokoladnom glazurom.

Savet

Kore peći max 7 minuta.