

## **Boem kocke (2)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Testo:**

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

#### **Fil:**

- **4 žumanceta**
- **150 g**šecera
- **100 g**brašna
- **7 dl**mleka
- **125 g**margarina
- maloarome vanile

#### **Preliv:**

- **200 g**cokolade
- maloulja

## **Priprema**

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

Umutiti žumanca sa šeferom 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 cokoladnom glazurom.

## **Savet**

Kore pei max 7 minuta.