

## *?oko kocke sa jagodama*



težina: **srednje**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Prva kora:**

- **150 g** brašna
- **125 g** pi ber keksa sa cokoladom
- **75 g** šecera
- **125 g** margarina
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šecera

#### **Druga kora:**

- **200 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **125 g** šecera
- **4** jajeta
- **100 ml** ulja
- **100 ml** jogurta

#### **Prvi fil:**

- **100 ml** mlečne cokolade sa jogurtom
- **500 g** jagoda
- **50 g** šecera
- **1,5 kesica** želatina
- **400 g** slatke pavlake za šlag

## Drugi fil:

- 400 g jogurta
- 75 g šećera
- 100 g tamne čokolade (70% kakao)
- 1 kesica želatina

## Priprema

Prva kora: Petit ber keks (jedna strana je čokoladna) staviti u kesu, pa ga oklagijom izdrobite. U brašno dodati prašak za pecivo, šećer, vanilin šećer i margarin. Umutiti mikserom sa dodacima za mucenje testa. U početku će biti samo mrvicasto testo, ali daljim mucenjem će se pretvoriti u glatko testo. Na kraju dodati izdrobljen keks i sve izmešati drvenom kašikom. Pleh (velicine 30x40cm) obložite pek papirom i po njemu rasporedite testo, kao na slici.

Mokrim rukama u plehu napravite koru.

Druga kora: Pomešajte brašno, kakao i prašak za pecivo. Umutite dobro jaja sa šećerom, pa dodati ulje i jogurt. Na kraju dodati brašno sa sastojcima. Mikserom umutiti testo. Umuceno testo ravnomerno sipati preko podloge od keksa. Peci na 170 stepeni. Ispecenu koru ostaviti da se ohladi.

Prvi fil: Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag. Čokoladu krupno izrendati. Jagode izrežite na kockice i pospite šećerom. Želatin spremite prema uputstvu sa kesice i dodati u pavlaku. U pavlaku dodati iseckane jagode i izrendanu čokoladu. Sve izmešati kašikom, sipati preko testa pa poravnati. Ostaviti u frižider da se malo stegne.

Drugi fil: Želatin spremite prema uputstvu na kesici. Čokoladu otopiti na pari. Jogurt pomešati sa šećerom, pa ga ugrejati. Želatin sipati u topao jogurt i mešati da se sve izjednaci. Na kraju dodati otopljenu čokoladu i sve sjediniti. Sacekati da se malo prohladi, pa sipati preko prvog fila. Nemoj da vas buni što je drugi fil redak. Kada prenoci u frižideru on će potpuno da se stegne, ali zato pleh u kome se pravi kolac mora da bude dubok. Kolac ukasite po svom izboru.

## Savet