

ČOKOLADNO-JAGODNE KOCKE

BISKVIT:

400 g brašna
50 g kakaa
225 g šećera
1 vanilin šećer
2 žličice sode bikarbone
1 žličica soli
500 ml vode
120 ml ulja
2 žlice octa

KREMA OD JAGODA:

300 ml slatkog vrhnja
200 g jagoda
60 g šećera
srž pola mahune vanilije
1 žlica aceta balsamica

ČOKOLADNA KREMA:

200 ml slatkog vrhnja
200 g čokolade sa većim udjelom kakaa



Zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite lim veličine 30 x 30 cm. U zdjeli pomiješajte brašno, šećer, kakao, sodu bikarbonu i sol. U drugoj zdjeli izmiješajte vodu, ulje, ocat i vanilin šećer. Izmiješane mokre sastojke umiješajte u suhe sastojke pa dobro promiješajte. Smjesu izlite u pripremljen lim, izravnajte površinu i stavite u zagrijanu pećnicu. Pecite 35-40 minuta, provjerite čačalicom dali je biskvit pečen. Izvadite iz pećnice i ohladite.

Za kremu od jagoda: jagode operite, osušite i nasjeckajte na manje komadiće. U lonac stavite nasjeckane jagode, šećer, srž pola mahune vanilije i žlicu aceta balsamica. Kuhajte na laganoj vatri dok tekućina na ispari i dobijete smjesu gustoće marmelade. Ohladite. Slatko vrhnje istucite u čvrsti šlag pa u njega umiješajte ohlađenu smjesu jagoda. Dobivenu kremu razmažite na biskvit pa sve stavite u hladnjak dok pripremite čokoladnu kremu.

Za čokoladnu kremu: zagrijte slatko vrhnje u manjoj posudi dok ne proključa. Čokoladu nasjeckajte na sitnije komadiće. Nasjeckanu čokoladu istresite u kipuće slatko vrhnje, pa miješajte dok se čokolada ne otopi. Gotovu kremu raspodjelite na kremu od jagoda. Ohladite i narežite prije posluživanja.

