

BOEM KOCKE

KORE:

300 g oštrog brašna
300 g brašna
100 g margarina
1 čajna žličica sode
bikarbone
2 jaja
200 g šećera
2 žlice kakaa
po potrebi kiselog vrhnja
(1-2 žlice)

KREMA:

4 žumanjka
150 g šećera
100 g brašna
7 dcl mlijeka
srž mahune vanilije
125 g maslaca

ČOKOLADNA GLAZURA

Prosijte brašno sa sodom bikarbonom. Istresite ga na radnu površinu pa dodajte šećer, jaja, margarin i kakao pa uz dodatak kiselog vrhnja umijesite glatko tijesto. Tijesto podjelite na šest dijelova, razvaljajte i na naopako okrenutom limu obloženom papirom za pečenje ispecite šest kora. Ohladite.

Za kremu: na srednje jakoj vatri zagrijte 5 dcl mlijeka. U međuvremenu pjenasto izmiksajte žumanjke sa šećerom i srži mahune vanilije. U pjenastu smjesu umiješajte 2 dcl mlijeka i brašno. Kad mlijeko provrije umiješati smjesu sa žumanjcima pa kuhati na laganoj vatri dok se krema ne zgusne. Ohladiti. Pjenasto izmiksati maslac pa umiješati ohlađenu kremu. Dobro izmiješati da se smijesa izjednači. Kremu podijeliti na pet jednakih djelova pa nadjenuti kore tako da vrhu bude kora. Na vrh kora staviti nešto teško (ja stavim 3 litre mlijeka jednu do druge) i staviti u hladnjak, najbolje preko noći. Sljedeći dan na kolač staviti čokoladnu glazuru. Kada se glazura stegne kolač narezati i poslužiti.

