

# Mak kocke

Kolači sa mlevenim makom i bogatim ukusom crne čokolade.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Osnova:

4 jaja  
180 g putera/maslaca  
250 g šećera  
220 g brašna  
250 g mlevenog maka  
220 ml mleka  
40 ml ulja  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo  
1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade

### Krem:

1 kesica Dr. Oetker Pudinga sa ukusom crne čokolade  
350 ml mleka  
120 g putera/maslaca  
100 g šećera

### Ganaš:

200 g crne čokolade  
150 ml slatke pavlake

### Dekoracija:

beli fondan  
crna boja za kolače  
boja u prahu zlatna  
alkohol

## 1 Osnova:

Umutiti šećer i puter, dodavati jedno po jedno jaje. Dodati ulje i mleko, promešati pa dodati mak. Pomešati puding i prašak za pecivo, pa postepeno dodavati u smesu od maka. Dobro sve umutiti i izliti u veliki pleh, pa peći 20 minuta na 180 C.

## 2 Krem:

Skuvati puding sa ukusom crne čokolade u slatkom vrućem mleku. Penasto umutiti puter. U umućen puter dodati puding, pa sjediniti. Fil naneti na pola kore, a drugom polovinom preklopiti.

## 3 Ganaš:

Zagrejati slatku pavlaku do tačke ključanja i pomešati je sa čokoladom. Ohladiti.

## 4 Dekorisanje:

Premesiti fondan, deo obojiti u crno, pomešati sa belom fondan masom da se dobije mermerni izgled. Seći sekačima, bojiti detalje štrasom razmućenim sa malo alkohola.

5 Filovanje:

Gotovoj kori iseći stranice i iseći je na pola. Prvu koru filovati puding filom, zatim staviti drugu koru i premazati je ganašom. Dve kore seći za 1 cm veće od obima fondana. Staviti fondan na svaku kocku. Četkicom za slikanje iscrtati štras.