



## Čokoladne kocke s pomarančno kremo

Chef nina verbič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čokolado in maslo raztopimo ter zmešamo skupaj.

Jajci zmešamo s soljo, sladkorjem in medom. Primešamo čokoladno zmes, pomarančno lupino in presejano moko s pecilnim praškom ter orehe. Vse skupaj dobro premešamo in vlijemo v pekač, obložen s peki papirjem. Enakomerno poravnamo in pečemo 15 do 20 minut na 175 stopinj. Pečen biskvit ohladimo.

Rumenjaka premešamo z mešanico sladkorja in škroba. Dodamo pomarančno lupino in pomarančni sok ter kuhamo na majhnem ognju, da vre približno 3 minute. Vroči kremi primešamo maslo, jo pokrijemo in ohladimo. Ohlajeno kremo gladko zmešamo in ji dodamo stepeno smetano. Ohlajen biskvit navlažimo z mešanico vode, sladkorja in ruma.

Na biskvit namažemo kremo, jo lepo poravnamo in posujemo z mleto čokolado.

Rezino damo v hladilnik, da se krema dobro strdi, potem pa poljubno narežemo na rezine.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 150 g sladkorja
- 150 g moka
- 200 ml sladke smetane
- 180 g jedilne čokolade
- 40 g masla
- 50 g medu
- 120 g mletih orehov
- 2 jajci
- 1 ščepec soli
- 1 čajna žlica pecilnega praška
- 1 lupina nastrgane pomaranče
- 3 dcl pomarančnega soka
- 40 g škroba
- 2 rumenjaka