

**Das Maß ist ein 250 g-Becher  
(z.B. vom Joghurt oder Sauerrahm)**

## **Für den Rührteig:**

4 Eier Gr. M  
2 Becher Zucker  
1 Msp. Vanillepulver oder  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Becher Joghurt  
1 Becher Öl  
3 Becher Mehl  
1 Pkg. Backpulver



## **Für den Schokoguss:**

450 g Schokolade (Zartbitter, Kuvertüre  
oder Kochschokolade)  
500 ml Milch  
250 g Butter  
3 EL Zucker  
3 EL Kakao

## **Für die Füllung:**

Pflaumenmarmelade/Powidl oder 1  
Pudding nach Wahl (zubereitet mit 300  
statt 500 ml Milch)  
400 g Kokosraspeln/Kokosette zum  
Wenden

## **Zubereitung:**

- 1) In eine Rührschüssel gebt ihr die Eier und mixt sie schaumig. Dann fügt ihr löffelweise den Zucker (mit dem Vanillepulver vermischt) oder Vanillezucker hinzu.
- 2) Lasst das Joghurt und Öl einrinnen. Vermischt das Mehl mit dem Backpulver und siebt es über den Teig. Rührt es vorsichtig ein.
- 3) Legt eine Backform (35x27x6 cm) mit Backpapier aus und verteilt darin den Teig. Backt ihn im vorgeheizten Backofen bei 175°C O/U Hitze ca. 35-40 min. Falls er vor Ende der Backzeit oben zu dunkel wird, gebt eine Schicht Alu-Folie darauf und backt ihn weiter. Zum Schluss führt ihr eine Stäbchenprobe durch.
- 4) Nach dem Backen nehmt ihr den Kuchen samt Backpapier heraus, lasst ihn ca. 5 min auskühlen, stürzt ihn und zieht das Backpapier ab. Lasst ihn umgedreht liegen, da er sich von der Unterseite aus leichter schneiden lässt.
- 5) Entfernt die Ränder des ausgekühlten Kuchens und schneidet ihn in Würfel (ich hatte insgesamt 30 Stück). Wenn ihr wollt, könnt ihr die Würfel nun horizontal durchschneiden und mit Marmelade oder Pudding befüllen. Ich habe dafür einen Vanillepudding mit 300 statt 500 ml Milch zubereitet.
- 6) Nach dem Befüllen bereitet ihr den Guss zu. Vermischt dafür alle Zutaten in einem Topf, kocht sie auf und rührt mehrmals um, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 7) Bereitet zwei Schüsseln vor: eine mit dem Guss (noch warm – fast heiß) und eine mit Kokosette. Zuerst gebt ihr die Würfel in die Schokolade, wendet sie kurz von allen Seiten, lasst sie abtropfen und wendet sie in den Kokosraspeln.
- 8) Stellt die Würfel auf ein mit Backpapier belegtes Tablett. Lasst sie gut auskühlen, am besten 1-2 h lang im Kühlschrank. Uns schmecken sie am besten, wenn wir sie etwa 10 sek lang in der Mikrowelle aufwärmen. Kalt sind sie aber genauso top! Weil 30 Stück für einige einfach zu viel sind, empfehle ich euch, sie einzufrieren. Dafür eignen sie sich nämlich hervorragend. Nach dem Auftauen sind sie meist noch saftiger und es dauert nur ca. 1 Stunde bis sie fertig aufgetaut und servierfertig sind. Ein absoluter Geheimitipp für unerwartete Gäste.

**Mjera je čaša od 250 g  
(npr. od jogurta ili kiselog vrhnja)**

**Za biskvit:**

4 jaja vel. M  
2 čaše šećera  
na vrh noža vanilije u prahu ili 1 pak. vanilin šećera  
1 čaša jogurta  
1 čaša ulja  
3 čaše brašna  
1 prašak za pecivo



**Za čokoladni umak:**

450 g tamne čokolade, kuverture ili čokolade za kuhanje  
500 ml mlijeka  
250 g maslaca  
3 kašike šećera  
3 kašike kakaa

**Za fil:**

Pekmeza od šljiva bez komadića ili 1 puding po vašem ukusu, pripremljen sa 300 umjesto 500 ml mlijeka  
400 g kokosovog brašna za uvaljati

**Priprema:**

- 1) U posudu za miksiranje sipajte jaja i kremasto ih umutite. Zatim dodajte kašiku po kašiku šećera (pomiješan sa vanilijom u prahu) ili vanilin šećerom.
- 2) Postepeno ulijevajte jogurt pa ulje. Pomiješajte brašno sa praškom za pecivo, prosijte ih preko smjese pa ih laganim pokretima umiješajte.
- 3) Kalup veličine 35x27x6 cm obložite pek papirom i razvnomjerno raspodijelite tijesto. Pecite kolač u zagrijanoj rerni na 175°C gornji/donji grijači 35-40 min. Ako vam pred kraj na površini puno potamni, stavite sloj alu-folije i nastavite pečenjem. Na kraju provjerite čačkalicom da li je gotov.
- 4) Nakon pečenja, kolač izvadite iz kalupa, pustite jedno 5 min da se ohladi pa ga oprezno okrenite i skinite korišteni pek papir. Ostavite ga da leži na gornjoj strani jer ćete ga tako lakše rezati.
- 5) Odstranite okrajke od ohlađenog kolača i izrežite ga na kocke iste veličine. Ja sam na kraju imala ukupno 30 komada. Po želji kocke horizontalno prerežite pa puniti pekmezom ili pudingom. Ja sam koristila puding od vanilije koji sam pripremila sa 300 umjesto 500 ml mlijeka kako bi mi bio gušći i pogodniji za filovanje.
- 6) Nakon punjenja, pripremite umak od čokolade. Sve sastojke sipajte u šerpu i zagrijavajte dok se ne otope i povežu.
- 7) Pripremite 2 zdjele. U jednu stavite umak (trebao bi biti topao ili čak vreo) a u drugu kokos. Kocke kolača stavite prvo u umak, ostavite malo da okapaju pa ih okrenite u kokosovom brašnu.
- 8) Gotove čupavce redajte na tacnu obloženu pek papirom i stavite na hlađenje u frižider na barem 1-2 h. Za nas su najukusniji kad ih jedno 10 sek zagrijemo u mikrovalnoj, i ako su hladni jednako ukusni. Pošto je 30 komada za mnoge previše, preporučujem vam da ih zamrznete. Nakon otkravljanja budu čak još sočniji a potrebno je samo sat vremena da se otkrave tako da su idealni za iznenadne goste.