

Puding kocke (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **150 g** šecera
- **40 g** masti
- **1** jaje
- **2-3 kašike** pavlake
- **1/2 kašice** soda bikarbonate

Fil:

- **1** mleka
- **4** pudinga od čokolade
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu

Ostalo:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti penasto jaje, mast, šećer, soda bikarbonu, pavlaku, dodati brašno i zamesiti mekše testo. Ispeci na obrnutoj strani pleha 3 kore. Kore se peku kratko oko 3-4 minuta na 220 stepeni.

Fil: skuvati puding u vruće dodati čokoladu. Penasto umutiti margarin i šećer i spojiti sa ohlađenim pudingom. Filovati kore.

Preliti glazurom od čokolade. Ostaviti minimum 12 sati u frižideru da kore omekšaju.

Savet