

Vocne kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajet
- **8** kašikaulja
- **8** kašikamlijeka
- **8** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **3**pudinga od vanile
- **6** kašikašecera
- **2**limuna

Dekoracija:

- **500** gslatke pavlake
- **30** gcokolade

I još:

- **2**banane

Priprema

Jaja dobro umutiti.

Dodati sve ostale sastojke za koru i dobro sjediniti.

Masu izliti u pleh i peci na 220 C oko 13-15 minuta.

Preko pecene kore staviti banane sjecene po dužini.

Limun oprati i isjeci na sitne komade zajedno sa korom, dodati 8 kašika šecera i staviti u blender i dobro isitniti. Isitnjen limun staviti u šerpu i dodati 1 litar vode. Prokuvati i u to dodati 3 pudinga koja su pomiješana sa 6 kašika šecera i malo vode. Kuvati dok se ne zgusne.

Vruc puding sipati preko kore. Ostaviti da se ohladi.

Dekorisati sa šlagom i rendanom cokoladom.

Kolac dobro ohladiti i sjeci na kocke.

Savet