

Lunine kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 125 g margarina
- 3 kašike mleka
- 4 kašike kakao praha
- 200 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Karamel preliv:

- 200 ml mleka
- 6 kašika šecera

Fil:

- 450 ml mleka
- 5 kašika griza
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 100 g kokosa

Glazura:

- **150 g** cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Kora: Margarin umutiti sa šećerom, dodati jedno po jedno jaje, mleko i na kraju mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Sipati u podmazan pleh. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Preliv: Šećer stavite na ringlu da se karamelizuje, sipajte mleko i kuvajte dok se šećer ne otopi. Vruc preliv sipajte preko ohlaene kore. Fil: Mleko, šećer i margarin staviti da provri pa lagano sipati griz uz neprestano mešanje. Kuvati par minuta dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle, sipati kokos i dobro izmešati. Ostaviti da se prohladi. Zatim ga ravnomerno rasporediti po kori. Odozgo sipati glazuru od cokolade.

Savet