

## Neskvik kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašika neskvika ili kakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 6 kašikatople vode

### Preliv za natapanje kore:

- 1 šoljamleka
- 4 kašikeneskvika

### Fil:

- 1 lmleka
- 100 ggustina
- 4 kašikešecera
- 100 gmilka cokolade
- 4 kašikeneskvika
- 250 gmargarina
- 150 gšecera u prahu

### **Topping:**

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **5 kašik**emleka
- **4 kašike**prah šećera
- **150 g**margarina

### **Priprema**

Kora: Jaja umutiti sa šećerom. Brašno, prašak za pecivo i neskvik pomešati, dodati umućenim jajima i sve sjediniti. Dodati vodu i ponovo sjediniti. Razliti u veću tepsiju obloženu masnim papirom (moja je 37 x 24 cm). Peci na 180 stupnjeva 20 minuta. Kada se ohladi preliti sa 1 šoljom mleka u koji je razmućen neskvik. Fil: Odvojiti malo mleka da možete zamešati sa gustinom i šećerom. U preostalo mleko dodati cokoladu i neskvik i staviti da prokuva. Kada počne kuvati, dodati izmuceni gustin sa šećerom i još kuvati dok ne dobijete potrebnu gustinu. Kada se ohladi dodati margarin koji ste prethodno izmutili sa šećerom u prahu. Topping: cokoladu, šećer, mleko i margarin kuvajte dok se sastojci ne sjedine. Topping preliti preko ohlađenog fila. Slaganje: Kora - Fil - Topping

### **Savet**

Fil i topping dok kuvate mutite mikserom na najsporijoj brzini da vam se ne bi zgrudvao.