Orah kocke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **1**vanilin šecer
- **125 g**margarina
- **80 g**crne cokolade
- **150 g**brašna
- **3 kašike**neskvika (kakao)
- **1**prašak za pecivo
- **80 g**mlevenih oraha

Krem:

- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **500 ml**mleka
- **80 g**mlevenih oraha

Preliv - dekoracija:

- kandirano voce ili domace slatko
- **20 komada**oraha - polovine

Priprema

Jaja, šecer i vanilu dobro umutite. Otopite margarin sa cokoladom. Prohladite i dodajte smesi od jaja i šecera. Posebno promešajte brašno mlevene orahe, neskvik i prašak za pecivo pa to dodajte prethodnoj smesi. Umutite i izrucite u pleh pa pecite na 180 stepeni.

Stavite 400 ml mleka da provri sa šecerom a u preostalom mleku razmutite prašak za puding. U vrelo mleko ubacite mlevene orahe i promešajte, a onda sipajte razmucen puding i skuvajte. Nakon što se kora prohladila malo, prelijte je toplim pudingom. Kad se ohladi isecite na kocke. Na svaku stavite po kašicu slatka ili voca pa utisnite pola oraha.

Savet

Ko ne voli margarin neka koristi maslac, a ukoliko ne volite orahe kola je ukusan i sa lešnicima. Jednostavan je i brzo se sprema. Dekorisati ga možete i slatkom pavlakom....