

Nebeske kocke sa breskvama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika tople vode
- 150 g brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 1 kg breskve
- 2 kesice pudinga od vanile
- 500 ml vode
- 8 kašika šecera
- 100 g margarina ili putera
- 200 g šlag krema

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodavati postepeno mešajući varjacom i brašno sa pecivom, ulje, vodu i kakao. Staviti u pleh i speciti koru na 200 C, oko 20 minuta.

Pripremiti breskve -iseci ih na kockice.

Na vatru staviti vodu da vri, pa u vodu staviti isecene breskve, da se kuvaju samo 5 minuta, zatim dodati izmešani puding,(izmešati puding sa šecerom, sipati malo vode, pa sve zajedno dobro promešati). Skuvati sve zajedno dok se ne zgusne (5 minuta). Dodati margarin, pa sve dobro izmešati. Skuvani fil sipati preko kore i ohladiti.

Preko ohlaene kore dekorisati sa umucenim šlagom.

Savet

Osvežavajui kola...