

Pink kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikeulja
- 3 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 2 kesepudinga od jagode
- 600 ml mleka
- 10 kašikašecera
- 250 g margarina

Preliv:

- 200 g šećera
- 2 dl vode

I još:

- 3 juhu čokoladice sa ukusom jagode

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam, postepeno dodavati žumanca, a potom i ulje. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Za to vreme skuvati sirup od šećera i vode pa prelići gotovu koru. Puding razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo mleko sa šećerom staviti da provri. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno penasto ulupati margarin pa sastaviti sa ohlaenim pudingom. Premazati koru kremom i posuti rendanim juhu cokoladicama.

Savet