Božanstvene kocke

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **3 kašike**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **300 g**šecera
- **3 dl**vode

Za fil:

- **1/2 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **5** žumanca
- **10 kašika**šecera
- **200 ml**slatke pavlake
- **100 g**plazma keksa
- **4***Mars* cokoladice

Za glazuru:

- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šecerom, zatim dodati brašno, ulje i prašak za pecivo, pa sve lagano sjediniti varjacom. Smesu izliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Preliv: Prokuvati vodu sa šecerom, pa time preliti ohlaenu koru.

Fil: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti jaja i prašak za puding, ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. Zatim u provrelo mleko dodati razmucenu smesu i kuvati uz neprestano mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku, pa je dodati u ohlaen fil i umutiti mikserom.

Plazmu izlomiti, a cokoladice iseckati.

U pripremljen fil dodati izlomljenu plazmu i iseckane cokolade i sve dobro promešati varjacom.

Fil naneti na koru.

Glazura: Zagrejati slatku pavlaku, ali ne sme da provri, skloniti sa vatre, pa dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne otopi, pa naneti na kolac.

Ostaviti kolac u frižideru da se stegne.

Savet