Napolitanske kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**brašna
- **1 kašika**mlevenih oraha
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **200 ml**vruceg mleka

Za fil:

- **2**pudinga od cokolade
- **700 ml**mleka
- **6 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenih napolitanki

Za glazuru:

- **2**šlag krema od vanile

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, žumanca, orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u pleh i peci na 180 C oko 20 minuta.

Vruc biskvit preliti vrucim mlekom i ostaviti sa strane da se hladi.

Puding skuvati u mleko sa šecerom pa ostaviti da se hladi. Penasto umutiti margarin pa dodati u ohlaen puding i mutiti mikserom dok se ne sjedini.

Dodati i mlevene napolitanke pa kašikom dobro promešati kako bi se fil ujednacio.

Fil ravnomerno rasporediti preko ohlaenog biskvita.

Umutiti šlag kreme i ukrasiti kolac.

Kada se kolac dobro ohladi, seci na kocke i služiti.

Savet