

## **Sovine oci (3)**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **75** min

### **Sastojci**

#### **Za žutu koru:**

- **4**jaja
- **4** kašikešecera
- **5** kašikabrašna
- **2** kašike ulja

#### **Za braon koru:**

- **4** jaja
- **4** kašikešecera
- **7** kašikabrašna
- **4** kašike ulja
- **50** gMenaž cokolade

#### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **3** kesicepuđinga od vanile
- **12** kašika šecera
- **200** g margarina
- **5** kašikašecera u prahu
- **150** gMenaž cokolade
- **7** kašikadžema od maline ili višnje
- **550** g Noblica sa ukusom vanile

## **Priprema**

Žuta kora: Jaja penasto umutiti sa šecerom, dodati ulje pa postepeno dodavati kašiku, po kašiku brašna. Lepo promešati da se svi sastojci sjedine. Smesu izruciti u podmazan pleh i peci 20 minuta na 200 C.

Braon kora: Jaja penasto umutiti sa šecerom pa postepeno dodavati kašiku po kašiku brašna. okoladu i ulje otopiti i dodati smesi sa jajima. Lepo promešati da se svi sastojci sjedine i koru peci na 200 C 25 minuta.

Fil: U 100 ml mleka umešati šecer i puding. Preostalo mleko staviti na vatu i kada pocne da kljuca postepeno dodavati smesu sa pudingom uz naprestalno mešanje. Kada se puding zgusne skloniti ga sa vatre i ohladiti. U ohladjen puding umešati umucen margarin sa šecerom u prahu. Fil podeliti na 2 dela. Jedan deo ostaje žut.

U drugi deo dodati 150 g otopljene Menaž cokolade.

Žutu koru premazati džemom od maline.

Preko staviti braon koru i premazati žutim filom (malo fila ostavite za popunjavanje središnjeg dela). Preko žutog fila, poredjajte noblice sa oba kraja kao na slici.

Urolajte kore sa obe strane, tako da obuhvate noblice. Središnji deo popunite ostatkom žutog fila.

Ceo rolat tanko premažite cokoladnim filom a ostatkom prekrijte rolat praveci cupave pufnice.

Ohladite u frižideru i služite.

Uživajte u ovom jedinstvenom ukusu. Prijatno!

## **Savet**