Posne jesenje kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g**bundeve
- **4 kašika**meda
- **5 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **20 kašika**brašna T-400 meko
- **1 kašicica**sode bikarbona
- **1/2 kesice**praška za pecico
- **3 dl**kisele vode

Za fil:

- **500 ml**vode
- **2 kesice**pudinga (ukus banana)
- **10 kašika**šecera
- **150 g**margarina
- **100 g**bundeve ispecene i ispasirane

Priprema

Priprema kore: Sastaviti sve praškasto (brašno, pecivo, vanile, sode) pa dodati ulje, med, kiselu vodu i sitno izrendanu svežu bundevu. Smesu sipati u pleh (36x36) peci 15 minuta na 180 C. Ispecenu koru preseci na dva jednaka dela. Oba dela premazati sa istopljenom cokoladom (100 g cokolade i kockica margarina). Priprema fila: Prokuvati vodu sa šecerom pa dodati razmuceni puding i kuvati dok se puding ne zgusne. Ohladiti pa u ohlaeno dodati pecenu i ispasiranu bundevu i umucen margarin. Filovati kore. Dekorisati po želji.

Savet