

## **Šatirane kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 1jaje
- 1 šoljica šecera
- 1 šoljicamlevenih oraha
- 1 šoljicamleka
- 1/2 šoljiceulja
- 1 šoljicabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera
- 50 g cokolade

#### **Za preliv:**

- 200 ml mleka
- maloruma

#### **Za fil:**

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 200 ml slatke pavlake

## I još:

- **100 g**cokolade
- **100 g**bele cokolade

## Priprema

Umutiti jaje sa šecerom i vanil šecerom. Zatim dodati mleko i ulje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, mlevenim orasima i rendanom cokoladom. Sjediniti sa umucenom smesom i sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci 25 minuta na 180 stepeni. Pomešati mleko i rum, pa preliti vrucu koru.

U 100 ml mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri. U provrelo mleko sipati puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa je sjediniti sa ohlaenim pudingom.

Premazati fil preko kore i posuti rendanom crnom i belom cokoladom

## Savet