

upave kocke (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike ulja
- 2 kašike kakaoa
- 2 kašike brašna rogac
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 200 ml vode
- 100 g šećera
- 200 g slatke pavlake
- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 150 g jafa keksa
- 100 g čokolade
- 200 ml slatke pavlake
- 200 g kokosa

Priprema

Kora: umutiti jaja sa šećerom pa dodati ulje, brašno prosejano sa praškom za pecivo, rogac brašno, vanilin šećer. Varjacom lagano promešati da se sve lepo sjedini pa sipati u podmazanom plehu. Peci na 200°C oko 10 minuta.

Dok se kolac pece napraviti preliv od vode i šećera, kada se kolac ohladi prelići ga vrućim prelivom.

Fil: od hladnog mleka odvojiti 100 ml mleka pa razmutiti puding od vanile, a preostalo mleko pustiti da uzavri pa umešati razmucen puding od vanile. Kuvati ga dok se ne zgusne.

Umutiti cvrsto slatku pavlaku pa dodavati puding kašiku po kašiku uz stalno mešanje miksera. okoladu za kuvanje izlomiti na sitne parcice pa je dodati umucenoj smesi. Jafu takoe izlomiti i dodati masi pa sve lepo promešati da se masa sjedini.

Fil od slatke pavlake, pudinga vanile, cokolade, jafe premazati preko natopljene kore kolaca. Kolac dekorisati umucenom slatkom pavlakom. Ostaviti da se dobro ohladi (najbolje je preko noci da odstoji).

Kada se kolac dobro ohladio i stego seci na jednake kocke i uvaljati u kokosu.

Savet

Kokos kocke sone i neodoljive, što duže stoje to su jos bolje. okolada i jafa daju užitak nepcu koje se tope u ustima. Držati ih na hladnom i služiti ih hladne jer su tada one prave. Prijatno!