

## **Mokre kocke**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **8** kašikavrele vode
- **12** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1**vanilin šecer
- **2** kašicecrvene kolacarske boje

### **Za sirup:**

- **2** šolje od **2 dl**vode
- **2** šolješecera
- **1/2**limunovog soka

### **I još:**

- **50** g cokolade za kuvanje
- **80** mlslatke pavlake

## **Priprema**

Penasto umutiti jaja i šecer, pa dodati vrelu vodu. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i dobro umutiti. Odvojiti deo smese i u nju umešati kolacarsku boju. Nauljiti pleh, pa sipati prvo crvenu smesu, a potom i žutu.

Ugrevati pecnicu, pa peci kolac dok ne pocne da se odvaja od zidova pleha. Ohlaen kolac iseci na kocke, zaliti toplim sirupom napravljenim od vode, šecera i limunovog soka. Kad upije sav sirup, rastopiti cokoladu u slatkoj pavlaci, pa kad se ohladi, staviti po malo na svako parce kolaca. Ukrasiti sa malo kokosovog brašna.

## Savet