

arobne kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **2 šolje od 2dl**brašna
- **1 šolja**šecera
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **1vanilin** šecer
- **2 kašike**Neskvika
- **2 šolje**slatkog vina

Tamni krem:

- **300 mls**latke pavlake
- **200 g**cokolade

Karamel krem:

- **200 mls**latke pavlake
- **100 g**karamel bombona

Priprema

Spremiti namirnice.

U posudu za mucenje staviti brašno, šecer, prašak za pecivo, vanil šecer, neskvik, ulje, vino i izmutiti smesu. Izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok test cackalicom ne pokaže da je kora pecena. Ohladiti.

Za karamel krem ugrejati slatku pavlaku i u njoj otopiti karamele.

Ostaviti da se hлади.

Za tamni krem ugrejati pavlaku i u njoj otopiti cokoladu. Ostaviti da se dobro ohladи, pa umutiti u krem.

Na ohlaenu koru naneti prvo cokoladni krem...

...a potom umutiti pavlaku sa karamelom, pa naneti preko cokoladnog fila. Ohladiti, posuti šarenim mrvicama i rezati na kocke.

Savet