

Neskvik kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 50 g neskvika
- 50 ml ulja
- 3 kašike vrele vode
- 100 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 125 g margarina
- 6 kašika neskvika
- 6 kašika mlevene plazme
- 4 kašike šecera

Glazura:

- 1 čaša čokoladne glazure

Priprema

Umutiti žumanca sa 50 g šecera, dodati neskvik, ulje i vodu. Pomešati brašno sa pecivom pa sjediniti varjačom sa umućenom smesom. Belanca umutiti sa preostalim šećerom i dodati u smesu.

Sipati u tepsiju obloženu pek-papirom..

..i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Ohlaen patišpanj preseći na pola da se dobiju dve kore.

U 1 dl mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri. U provrelo mleko sipati razmućen puding i kuvati dok se ne zgusne. U ohlaen fil dodati umućen margarin, plazmu i neskvik, pa sve sjediniti. Sipati preko kore.

Prekriti drugom korom i preliti čokoladnom glazurom.

Iseci na kocke i ukrasiti po želji.

Savet