

## ***Krem kocke (5)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 mlmleka
- 2 kašikekakao
- 400 mlmleka za prelivanje biskvita

#### **Fil:**

- 200 mlmleka
- 200 gšlaga kreme
- 300 gplazma keksa
- 250 gšecera u prahu
- 2 cašekisele pavlake

#### **Dekoracija:**

- 100 gmlecne cokolade

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, pa dodati brašno promešano sa pecivom. Na kraju dodati mleko i kakao. Umucenu

smesu izliti u podmazan pleh i pecite na 200 stepeni. Vrelu pecenu koru preliti sa 400 ml hladnog mleka.

Za fil mleko i šlag umutiti mikserom. Pavlaku i šećer u prahu promešati rucno, pa sjediniti sa umucenim šlagom. Dodati mleveni keks i varjacom promešati da se svi sastoji lepo sjedine.

Premazati fil preko biskvita, pa odozgo naredati mlečnu cokoladu i ukrasiti po želji.

## **Savet**