

## *Kocke sa medenim srcem*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit**

- **2** šoljebrašna
- **1** šoljaulja
- **1** šoljašecera
- **1** šoljamljevenih oraha
- **1** šoljavode
- **2** kašikekakaoa
- **1**prašak za pecivo

#### **Fil**

- **1** lgaziranog soka od narance
- **200 g**šecera
- **3**pudinga od vanilije
- **5** kašikagustina
- **1**margarin
- **300 g**medenog srca

#### **Glazura**

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **4** kašikeulja

### **Priprema**

U zdjelu staviti sve sastojke za koru, pa ih dobro sjediniti mikserom. Sipati u pleh, pa peci na 220 C 10 minuta, pa još 10 minuta na 180 C.

Odvojiti malo soka (od narance, limuna ili mandarine po želji) pa sjediniti puding i gustin. Ostatak soka staviti da provri, dodati šećer i sipati smjesu od pudinga i gustina. Kuhati dok se masa ne zgusne. U hladan puding dodati margarin i sjeckana medena srca!

Na koru nanijeti fil, a preko fila prelići glazurom od cokolade! Dobro ohladiti, pa rezati na kocke!

## **Savet**