

# **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**
- **1prašak za pecivo**

### **Fil**

- **1 lgaziranog soka od narance**
- **200 gšecera**
- **3pudinga od vanilije**
- **5 kašikagustina**
- **1margarin**
- **300 gmedenog srca**

### **Glazura**

- **150 gcokolade 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 šefer 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 prelitи glazurom od cokolade! Dobro ohladiti, pa rezati na kocke!

### **Savet**