

## *Božanstvene kocke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekaka
- 3 kašikeulja
- 1prašak za pecivo

#### **Preliv:**

- 3 dlvode
- 300 gšecera

#### **Fil:**

- 500 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 5žumanaca
- 10 kašikašecera
- 2 dlslatke pavlake
- 100 gplazma keksa
- 4Mars cokoladice

## **Glazura:**

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

## **Priprema**

Za koru prvo umutiti belanca sa šećerom, pa dodavati jedno po jedno žumance. Zatim dodati i ostale sastojke, pa ih polako sjediniti sa kašikom. Smesu izliti u pleh (30x20) obložen papirom i peći koru na 200C oko 25 minuta. Za preliv kuvati šećer i vodu oko 10 minuta od kad provri na slabijoj vatri. Prohlađenu koru vratiti u pleh u kojem se pekla i preliti sa prohlađenim prelivom.

Za fil staviti 4 dl mleka da provri sa šećerom, a sa ostatkom mleka razmutiti puding i žumanca, pa ih skuvati u vrijuce mleko. Posebno umutiti 2 dl slatke pavlake, pa je dodati u prohlađeni fil. U fil dodati i izlomljenu plazmu i sitno seckanu Mars čokoladicu, polako sjediniti sa kašikom, pa premazati preko kore. Za glazuru staviti na slabijoj temperaturi da se zagreje slatka pavlaka, ne da provri, pa dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne rastopi, pa priliti preko fila. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne, najbolje preko noci.

## **Savet**

Kocke su jako ukusne i sone:) Od preostalih belanaca možete napraviti šampitu :) PRIJATNO!