

Vocne kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajet
- 8 kašika ulja
- 8 kašika mlijeka
- 8 kašika šećera
- 6 kašika brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 3 pudinga od vanile
- 6 kašika šećera
- 2 limuna

Dekoracija:

- 500 g slatke pavlake
- 30 g čokolade

I još:

- 2 banane

Priprema

Jaja dobro umutiti.

Dodati sve ostale sastojke za koru i dobro sjediniti.

Masu izliti u pleh i peci na 220 C oko 13-15 minuta.

Preko pecene kore staviti banane sjecene po dužini.

Limun oprati i isjeci na sitne komade zajedno sa korom, dodati 8 kašika šecera i staviti u blender i dobro isitniti. Isitnjen limun staviti u šerpu i dodati 1 litar vode. Prokuvati i u to dodati 3 pudinga koja su pomiješana sa 6 kašika šecera i malo vode. Kuvati dok se ne zgusne.

Vruc puding sipati preko kore. Ostaviti da se ohladi.

Dekorirati sa šlagom i rendanom cokoladom.

Kolac dobro ohladiti i sjeci na kocke.

Savet