Mak kocke (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **1 šolja (150 ml)**šecera
- **1 šolja**maka
- **1 šolja**brašna
- **4 kašike**vrele vode
- **1/2**praška za pecivo
- **1** puding od cokolade
- **300 ml**mlijeka
- **2 kašike**šecera
- **100 g**cokolade s lješnjakom
- **5 kašika**džema od šipka
- **200 ml**slatke pavlake
- **50 g**cijelih lješnjaka

Priprema

Umutiti žumanjke sa šecerom, posebno umutiti bjelanjke. U umucene žumanjke dodati snijeg bjelanaca i preostale sastojke. Smjesu izliti u pleh. Peci na 200 C 25 minuta. Dok se biskvit pece pripremamo kremu. Skuhati puding na uobicajni naci. U ohlaeno dodati margarin i 100 ml umucenog vrhnja za šlag. okoladu sa lješnjakom naribati i dodati u kremu. Ohlaen biskvit premazati sa marmeladom od šipka, zatim preko nanijeti kremu. Ukrasiti vrhnjem za šlag i na svaku kockicu staviti po jedan lješnjak.

Savet