

Nesquik kocke sa ukusom slatke pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 2 kašikeneskvik praha

Sirup:

- 200 gšecera
- 200 mlvode

Fil:

- 1 lmleka
- 2 kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- vanilin šećer po ukusu

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti 5 belanaca, dodati šećer, brašno pomešano sa praškom za pecivo i neskvik prah. Dobro sjediniti pa sipati u pleh srednjih dimenzija i peći na 180C oko 15 minuta. Ispečen biskviti ostaviti da se hladi.

Za to vreme napraviti šerbet pa preliti ohladjen biskvit.

U litar mleka skuvati pudinge po receptu pa ostaviti da se hlade.

Umutiti margarin sa šećerom u prahu i vanilin šećerom pa dodati ohladjenom pudingu. Mikserom mutiti dok smesa ne bude ujednacena, a onda ravnomerno rasporediti preko biskvita.

Čokoladu rastopiti, dodati ulje i mešati. Preliti preko kolaca pa ostaviti na hladnom da se dobro stegne. Seci na kocke i servirati po želji.

Savet