Lunine kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **100 g**šecera
- **125 g**margarina
- **3 kašike**mleka
- **4 kašike**kakao praha
- **200 g**brašna
- **1**prašak za pecivo

Karamel preliv:

- **200 ml**mleka
- **6 kašika**šecera

Fil:

- **450 ml**mleka
- **5 kašika**griza
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **100 g**kokosa

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Kora: Margarin umutiti sa šecerom, dodati jedno po jedno jaje, mleko i na kraju mešavinu brašna, kakaoa i praška za pecivo. Sipati u podmazan pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Preliv: Šecer stavite na ringlu da se karamelizuje, sipajte mleko i kuvajte dok se šecer ne otopi. Vruc preliv sipajte preko ohlaene kore. Fil: Mleko, šecer i margarin staviti da provri pa lagano sipati griz uz neprestano mešanje. Kuvati par minuta dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle, sipati kokos i dobro izmešati. Ostaviti da se prohladi. Zatim ga ravnomerno rasporediti po kori. Odozgo sipati glazuru od cokolade.

Savet