

## *Grcke kocke*



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 40 g kokosovog brašna
- 40 g mljevenih oraha
- 150 ml ulja
- 1/2 praška za pecivo
- 120 g brašna

### **Sirup:**

- 200 g šecera
- 400 ml vode
- 1 vanilin šećer

### **Krema:**

- 130 g šecera
- 800 ml mlijeka
- 2 vrećice pudinga od vanilije

**i još:**

- **300 ml Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**

## **Priprema**

Pjenasto umutiti jaja i šećer. Dodati ulje, kokosovo brašno i mljevene orahe. Sve dobro umutiti, pa dodati i brašno sa praškom za pecivo. Smjesu sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom.

Peci na 180 C.

Dok se biskvit peče, skuhati sirup. Pecen biskvit preliti sirupom, pa ostaviti da se ohladi.

Krema: karamelizovati šećer, pa preliti 300 ml mlijeka. Na laganoj vatri kuhati, dok se karamel ne otopi. Zatim dodati 500 ml mlijeka. Kada prokuha, dodati puding, miješajući svo vrijeme. Kada krema dobije gustinu, maknuti sa vatre.

Sipati kremu preko biskvita. Kada se ohladi, premazati umućenom **Moja Kravica Kuhinjica slatkom pavlakom**.

Dobro ohladiti, pa rezati kolac!

## **Savet**