

## *Nebeske kocke sa breskvama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 3 jajeta
- 150 g šecera
- 8 kašika ulja
- 8 kašika tople vode
- 150 g brašna
- 1 kašika kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 1 kg breskve
- 2 kesice pudinga od vanile
- 500 ml vode
- 8 kašika šecera
- 100 g margarina ili putera
- 200 g šlag krema

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodavati postepeno mešajući varjacom i brašno sa pecivom, ulje, vodu i kakao. Staviti u pleh i speciti koru na 200 C, oko 20 minuta.

Pripremiti breskve -iseci ih na kockice.

Na vatru staviti vodu da vri, pa u vodu staviti isecene breskve, da se kuvaju samo 5 minuta, zatim dodati izmešani puding,(izmešati puding sa šećerom, sipati malo vode, pa sve zajedno dobro promešati). Skuvati sve zajedno dok se ne zgusne (5 minuta). Dodati margarin, pa sve dobro izmešati. Skuvani fil sipati preko kore i ohladiti.

Preko ohlaene kore dekorisati sa umucenim šlagom.

## **Savet**

Osvežavajui kola...