Pink kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **2 kese**pudinga od jagode
- **600 ml**mleka
- **10 kašika**šecera
- **250 g**margarina

Preliv:

- **200 g**šecera
- **2 dl**vode

I još:

- **3**juhu cokoladice sa ukusom jagode

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam, postepeno dodavati žumanca, a potom i ulje. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Za to vreme skuvati sirup od šecera i vode pa preliti gotovu koru. Puding razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo mleko sa šecerom staviti da provri. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno penasto ulupati margarin pa sastaviti sa ohlaenim pudingom. Premazati koru kremom i posuti rendanim juhu cokoladicama.

Savet