

# *Napolitanske kocke*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za biskvit:**

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikamlevenih oraha
- **1** kesicaprašak za pecivo
- **200 ml**vrueg mleka

### **Za fil:**

- 2puđinga od cokolade
- **700 ml**mleka
- **6** kašikašecera
- **250 g**margarina
- **300 g**mlevenih napolitanki

### **Za glazuru:**

- 2šlag krema od vanile

## **Priprema**

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, žumanca, orahe i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Smesu sipati u pleh i peci na 180 C oko 20 minuta.

Vruc biskvit preliti vrucim mlekom i ostaviti sa strane da se hlađi.

Puding skuvati u mleko sa šećerom pa ostaviti da se hlađi. Penasto umutiti margarin pa dodati u ohlaen puding i mutiti mikserom dok se ne sjedini.

Dodati i mlevene napolitanke pa kašikom dobro promešati kako bi se fil ujednacio.

Fil ravnomerne rasporediti preko ohlaenog biskvita.

Umutiti šlag kreme i ukrasiti kolac.

Kada se kolac dobro ohladi, seci na kocke i služiti.

### **Savet**