

Napolitanske kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 1 kašikamlevenih oraha
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 200 mlvrucog mleka

Za fil:

- 2pudinga od cokolade
- 700 mlmleka
- 6 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 300 gmlevenih 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 vrućim mlekom i ostaviti sa strane da se hladi.

Puding skuvati u mleko sa šecerom pa ostaviti da se hladi. 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 ravnomerno rasporediti preko ohlaenog biskvita.

Umutiti šlag kreme i ukrasiti kolac.

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

Savet