

Posne jesenje kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** bundeve
- **4 kašika** meda
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **20 kašika** brašna T-400 meko
- **1 kašica** sode bikarbona
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **3 dl** kisele vode

Za fil:

- **500 ml** vode
- **2 kesice** pudinga (ukus banana)
- **10 kašika** šecera
- **150 g** margarina
- **100 g** bundeve ispecene i ispasirane

Priprema

Priprema kore: Sastaviti sve praškasto (brašno, pecivo, vanile, sode) pa dodati ulje, med, kiselu vodu i sitno izrendanu svežu bundevu. Smesu sipati u pleh (36x36) peci 15 minuta na 180 C. Ispecenu koru preseći na dva jednaka dela. Oba dela premazati sa istopljenom cokoladom (100 g cokolade i kockica margarina). Priprema fila: Prokuvati vodu sa šećerom pa dodati razmuceni puding i kuvati dok se puding ne zgusne. Ohladiti pa u ohlaeno dodati pecenu i ispasiranu bundevu i umucen margarin. Filovati kore. Dekorirati po želji.

Savet