

Šatirane kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 1 jaje
- 1 šoljica šecera
- 1 šoljica mlevenih oraha
- 1 šoljica mleka
- 1/2 šoljice ulja
- 1 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 50 g čokolade

Za preliv:

- 200 ml mleka
- maloruma

Za fil:

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 5 kašika šecera
- 200 ml slatke pavlake

I još:

- **100 g** cokolade
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Umutiti jaje sa šećerom i vanil šećerom. Zatim dodati mleko i ulje. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, mlevenim orasima i rendanom cokoladom. Sjediniti sa umućenom smesom i sipati u pleh obložen pek-papirom. Peci 25 minuta na 180 stepeni. Pomešati mleko i rum, pa preliti vruću koru.

U 100 ml mleka razmutiti puding, a preostalo mleko staviti da provri. U provrelo mleko sipati puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa je sjediniti sa ohlaženim pudingom.

Premazati fil preko kore i posuti rendanom crnom i belom cokoladom

Savet