

## Socne kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 250 gbrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašikekakaoa
- 1 dlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 dlmleka

#### Krem:

- 8 dlmleka
- 3 kašikešecera
- 4 kesicevanilin šecera
- 2 kesicepudinga od vanile
- 2 kesicešlaga

### Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, dodati ulje i mleko, te dobro izmiksati. Posebno sjediniti brašno, kakao i prašak za pecivo, pa umešati u smesu od žumanaca. Na kraju dodati šam od belanaca i polako promešati. Smesu za koru izliti u tepsiju prethodno obloženu papirom za pecenje. U šerpu sipati 7 dl mleka, dodati šecer i vanil-šecer, pa kuvati dok ne prokljuca. Posebno razmutiti prašak za puding sa preostalim mlekom, sipati u prokljucalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Preko smese za koru pomocu kašike rasporediti fil od vanile tako da izmeu gomilica

ostane razmak. Staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni i peći oko 40 minuta. Pecen kolac izvaditi iz tepsije, iseci na kocke i ukrasiti šlagom od vanile.

## **Savet**