upave kocke (2)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **2 kašike**kakaoa
- **2 kašike**brašna rogac
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 ml**vode
- **100 g**šecera
- **200 g**slatke pavlake
- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **150 g**jafa keksa
- **100 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake
- **200 g**kokosa

Priprema

Kora: umutiti jaja sa šecerom pa dodati ulje, brašno prosejano sa praškom za pecivo, rogac brašno, vanilin šecer. Varjacom lagano promešati da se sve lepo sjedini pa sipati u podmazanom plehu. Peci na 200'C oko 10 minuta.

Dok se kolac pece napraviti preliv od vode i šecera, kada se kolac ohladi preliti ga vrucim prelivom.

Fil: od hladnog mleka odvojiti 100 ml mleka pa razmutiti puding od vanile, a preostalo mleko pustiti da uzavri pa umešati razmucen puding od vanile. Kuvati ga dok se ne zgusne.

Umutiti cvrsto slatku pavlaku pa dodavati puding kašiku po kašiku uz stalno mešanje miksera. okoladu za kuvanje izlomiti na sitne parcice pa je dodati umucenoj smesi. Jafu takoe izlomiti i dodati masi pa sve lepo promešati da se masa sjedini.

Fil od slatke pavlake, pudinga vanile, cokolade, jafe premazati preko natopljene kore kolaca. Kolac dekorisati umucenom slatkom pavlakom. Ostaviti da se dobro ohladi (najbolje je preko noci da odstoji).

Kada se kolac dobro ohladio i stego seci na jednake kocke i uvaljati u kokosu.

Savet

Kokos kocke sone i neodoljive, što duže stoje to su jos bolje. okolada i jafa daju užitak nepcu koje se tope u ustima. Držati ih na hladnom i služiti ih hladne jer su tada one prave. Prijatno!