

Mokre kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 8 kašikavrele vode
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 2 kašicicecrvene kolacarske boje

Za sirup:

- 2 šolje od 2 dlvode
- 2 šolješecera
- 1/2limunovog soka

I još:

- 50 gcokolade za kuvanje
- 80 mlslatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, pa dodati vrelu vodu. Prosejati brašno sa praškom za pecivo i dobro umutiti. Odvojiti deo smese i u nju umešati kolacarsku boju. Nauljiti pleh, pa sipati prvo crvenu smesu, a potom i žutu.

Ugrejati pecnicu, pa peci kolac dok ne pocne da se odvaja od zidova pleha. Ohla?en kolac iseci na kocke, zaliti toplim sirupom napravljenim od vode, šecera i limunovog soka. Kad upije sav sirup, rastopiti cokoladu u slatkoj pavlaci, pa kad se ohladi, staviti po malo na svako parce kolaca. Ukrasiti sa malo kokosovog brašna.

Savet