

## ***?arobne kocke***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **2 šolje od 2dl** brašna
- **1 šolja** šećera
- **1/2 šolja** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 vanilin** šećer
- **2 kašike** Neskvika
- **2 šolja** slatkog vina

### **Tamni krem:**

- **300 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

### **Karamel krem:**

- **200 ml** slatke pavlake
- **100 g** karamel bombona

## **Priprema**

Spremiti namirnice.

U posudu za mucenje staviti brašno, šećer, prašak za pecivo, vanil šećer, neskvik, ulje, vino i izmutiti smesu. Izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok test cackalicom ne pokaže da je kora pecena. Ohladiti.

Za karamel krem ugrejati slatku pavlaku i u njoj otopiti karamele.

Ostaviti da se hladi.

Za tamni krem ugrejati pavlaku i u njoj otopiti cokoladu. Ostaviti da se dobro ohladi, pa umutiti u krem.

Na ohla?enu koru naneti prvo cokoladni krem...

...a potom umutiti pavlaku sa karamelom,pa naneti preko cokoladnog fila. Ohladiti, posuti šarenim mrvicama i rezati na kocke.

**Savet**