

Mancmelou kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašicicekaka
- 1/4 kesicepraška za pecivo

Za preliv biskvita:

- 2 dlvode
- 100 gšecera

Za kremu:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanilije
- 3 kašikegriza
- 200 gmargarina
- 150 gšecera u prahu

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 100 g margarina

Priprema

Uzeti 2 zdele u jednu staviti žumanjca, a u drugu belanjca, belanjca izmiksati u cvrsti sneg. Žumanjca sa šećerom, dobro izmiksati, kad je izmiksano dodati brašno sa praškom za pecivo, kakao i belanjca, Sve lagano izmešati. Tepsiju premazati margarinom, posuti brašnom, višak brašna istresti i sipati smesu za biskvit. Rernu ugrejati na 180 stepeni, staviti da se biskvit pece. Dok se biskvit pece u šerpicu sipajte vodu i šećer i neka prokuva. Preliti preko pecenog još vrućeg biskvita. Ostavite da se hladi dok propremate kremu. U pola litre mleka ukuvati jedan puding od vanilije i griz. Kuvati na laganoj vatri uz mešanje da ne zagori. Kad se zgusnilo, ostavite da se ohladi. U zdelu staviti margarin miksati sa sitnim šećerom. Kad je dobro izmiksano, pomešati u kremu koja se ohladi. Zajedno sve dobro izraditi mikserom. Na ohla?eni biskvit staviti kremu i izravnati. U mikrovalnij ili na laganoj vatri otopite cokoladu sa margarinom i prelite preko kreme. Kolac dobro ohladite i tek onda režite kocke.

Savet