

?oko-plazma kocke



Sastojci

Kora:

- 3 jaja
- 200 g šećera
- 50 g čokolade
- 125 g margarina
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 100 g mlevenih lešnika

Fil I:

- 0,5 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 5 kašika šećera
- 100 g euroblok čokolade
- 125 g margarina

Fil II:

- 250 l slatke pavlake
- 100 g milka čokolade sa lešnikom

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom pa ih kuvati 5 min. na pari. Skloniti sa ringle, pa u vruće dodati čokoladu i margarin i promešati da se rastopi. U ciniju pomešati mleveni keks i lešnike.

U keks i lešnike dodati pripremljena jaja, sjediniti, pa oblikovati koru na tacnu.

Fil I: Skuvati puding u mleko sa šećerom. Skloniti sa vatre i u vruće dodati euroblok čokoladu i mešati da se rastopi.

Kad se ohladi, fil sjediniti sa umućenim margarinom.

Fil II: Umutiti slatku pavlaku, pa u nju dodati izrendanu milka čokoladu na krupno rende.

Na koru naneti prvo fil I. Preko naneti fil II.

Kad se ohladi, iseci na kocke i ukrasiti sa izrendanom čokoladom ili šlagom, po želji.

Kocke sam sama osmislila, probajte:)) PRIJATNO!