

Šarene kocke sa smokvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 100 g čokolade
- 150 g + 5 kašika šećera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 50 g margarina
- 200 g svežih smokvi
- 500 ml mleka

Priprema

Od ukupnog mleka odvojimo 1.5 dl, ostalo stavimo da se kuva sa 5 kašika šećera. Puding prah razmutimo u odvojeno mleko da nestanu grudvice i ukuvamo u kipuće mleko.

Smokve naseckamo na kockice.

Jaja i 150 gr šećera penasto izmutimo.

čokoladu i margarin rastopimo.

Otopljenu cokoladu sipamo u izmucena jaja sa secerom dodamo brašno i prašak za pecivo i mešamo da se lepo sjedini i izjednaci smesa.

Smesu sipamo u pleh obložen pek papirom precnika 20×20cm. Kašikom reamo puding i razporeujemo po smesi i uranjamo naseckane smokve.

Pecemo u zagrejanj rerni na 180C oko pola sata.

Gotov kolac prevrnemo na tacnu uklonimo pek papir i ostavimo da se skroz ohladi pre služenja.

Savet

Od gore ga pospemo prah seerom