

## ***Milk kocke (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- **200 g** brašna
- **50 g** kaka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **200 ml** mleka
- **2 kašike** meda za premazivanje

#### **Krema:**

- **500 ml** slatke pavlake
- **1/2 vrecice** želatina
- **2 kašike** meda

#### **Glazura:**

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Prosejati brašno sa kakaom i praškom za pecivo, dodati mleko i izmešati smesu da nema grudvica. Peci u plehu od pecnice, pa biskvit podeliti na dva dela. Prvu koru premazati medom. Za kremu izmiksati pavlaku za kuvanje, zasladiti medom i dodati želatin spremljen po uputstvu na vrecici. Preklopiti drugom korom i ostaviti

da se hladi. Ohlažen kolac preliti cokoladnom glazurom, ostaviti da se stegne, pa seci na kocke.

## **Savet**