

Milk kocke (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

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

Krema:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1/2 vrećice**želatin
- **2 kašik**meda

Glazura:

- **100 g**cokolade 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 spremљen po uputstvu na vrecici. Preklopiti drugom korom i ostaviti

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

Savet