

## **Boem kocke (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Korice:**

- 9jaja
- 250 gšecera
- 190 gbrašna
- 110 gneskvika
- 1 kesicapraška za pecivo
- 300 mlulja

#### **Krem:**

- 800 mlmleka
- 3pudinga od vanile
- 150 gšecera
- 2vanilin šecera
- 160 gmargarina

#### **Za namakanje:**

- 200 mlmleka
- 2 kašikeneksvika

#### **Glazura:**

- 200 gcokolade za kuvanje

- **6 kašikaulja**

## **Priprema**

Jaja izraditi sa šecerom. Posebno pomešati brašno, neskvik i prašak za pecivo, te dodati umucenim jajima. Sipati ulje i kratko miksati. Dobijenu smesu podeliti u 5 cinijica.

etvrtasti pleh obložiti pek papirom i izliti prvu cinijicu, ravnomeno rasporediti i peci na 180 stepeni 10-12 minuta. Izvaditi koricu zajedno sa pek pašom i ostaviti da se ohladi. Tako ispeci i preostale korice

Za kremu skuvati puding sa šecerom i vanilin šecerom i ostaviti da se hlađi. Izraditi margarin, pa sjediniti sa mlakim pudingom. Položiti prvu koricu u pleh i premazati je toplim mlekom. Najbolje da se kore okrenu naopacke, tad se neće odvajati biskvit prilikom namakanja, a krema će se lepo mazati

Premazati cetiri kore, poklopiti petom, koju takođe premažemo cokoladnim mlekom. Dok upije, spremimo cokoladnu glazuru i prelijemo preko kolaca

Ostavimo da se cokolada ohladi na sobnu temperaturu, a potom staviti u frižider. Ukrasiti šecernim mrvicama i jestivim zlatnim prahom.

## **Savet**