

Pavlaka kocke



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 150 g šecera
- 100 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike kakaoa

Čokoladni preliv:

- 100 ml vode
- 5 kašike šecera
- 100 g cokolade

Fil:

- 1 l mleka
- 12 kašika oštrog brašna
- 3 kašike šecera
- 2 margarina
- 200 g prah šecera
- 2 kisele pavlake

Ostalo:

- 300 g višanja (bez koštica)

- 200 ml slatke pavlake

Priprema

Kora: 6 jaja, 150 g šećera, 100 g brašna, 100 g mlevenih oraha, 1 pecivo, 3 kašike kakaoa.

Koru ispeci i kad se ohladi preliteri sa cokoladnim prelivom od 100 ml vode, 5 kašike šećera i 100 g cokolade.

Fil: Ukuvati 1 litar mleka, sa 12 kašika oštrog brašna i 3 kašike šećera, kada se napravi homogena masa, ohladiti i sjediniti sa 2 margarina, penasto umuenih sa 200 g prah šećera. na kraju dodati 2 kisele pavlake i rucno sjediniti fil.

Redjati: kora, fil, 300 g višanja iz kompota i 200 ml umucene slatke pavlake.