

## Socne malina kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Kora:

- 3 jajeta
- 2 kašike brašna
- 2 kašike šecera
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika kakaoa
- 3 kašike ulja

### Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 600 ml mleka
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 1 boca ekstrakta od maline

### Sirup:

- 100 g šecera
- 1 dl vode

### Glazura:

- 100 g čokolade

- 2 kašikeulja

## Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst šam.

Postepeno dodavati žumanca, a potom i ulje. Zatim varjacom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom.

Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta.

Za to vreme skuvati sirup od šećera i vode pa preliti gotovu koru.

Puding razmutiti u 1 dl mleka, a preostalo mleko sa šećerom staviti da provri. Zatim ukuvati razmucen puding i mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Posebno penasto ulupati margarin, dodati ekstrakt maline, pa sastaviti sa ohladjenim pudingom.

Premazati koru kremom.

Preliti cokoaldnom glazurom.

## Savet