

Zimske kocke



Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 12 kašika + 100 g šecera
- 5 kašike brašna
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 praška za pecivo
- 2 dl vode
- 2 kašike ruma
- korica od 1/2 limuna (narendana)
- 7 dl mleka
- 2 pudinga od vanile
- 150 g kokosovog brašna
- 250 g margarina
- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umutiti 5 jaja, dodati 5 kašike šecera, pa još malo mutiti, na kraju dodati 5 kašike brašna, pola praška za pecivo i 2 kašike kakaoa, mutiti karatko da se sve sjedini.

Ispeci koru. Dok se kora pece skuvati preliv od 2 dl vode, 100 g šecera i u njega dodati rum i koricu limuna.

Toplu koru preliti toplim prelivom.

Za krem skuvati puding sa 7 kašika šecera, pa u vruce dodati 150 g kokosa.

Kada se krem ohladi, dodati 250 g margarina koji je prethodno penasto umucen, pa dobro sjediniti sa kremom.

Na hladnu koru naneti krem i odozgo preliterati sa 100 g cokolade istopljene sa 3 kašike ulja.