Kocke sa medenim srcem

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit

- **2 šolje**brašna
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**mljevenih oraha
- **1 šolja**vode
- **2 kašike**kakaoa
- **1**prašak za pecivo

Fil

- **1 l**gaziranog soka od narance
- **200 g**šecera
- **3**pudinga od vanilije
- **5 kašika**gustina
- **1**margarin
- **300 g**medenog srca

Glazura

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **4 kašike**ulja

Priprema

U zdjelu staviti sve sastojke za koru, pa ih dobro sjediniti mikserom. Sipati u pleh, pa peci na 220 C 10 minuta, pa još 10 minuta na 180 C.

Odvojiti malo soka (od narance, limuna ili mandarine po želji) pa sjediniti puding i gustin. Ostatak soka staviti da provri, dodati šecer i sipati smjesu od pudinga i gustina. Kuhati dok se masa ne zgusne. U hladan puding dodati margarin i sjeckana medena srca!

Na koru nanijeti fil, a preko fila preliti glazurom od cokolade! Dobro ohladiti, pa rezati na kocke!

Savet