

## *Sunce kocke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Kora**

- 1 oblatna

### **Krem**

- **1,5** l mleka
- **3** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **10 kašika** šecera
- **100 g** margarina
- **200 g** kokosovog brašna
- **100 g** bele cokolade
- može i sitno seckanog ananasa
- ili nekog drugog tropskog voca
- šlag za dekoraciju

## **Priprema**

Koristila sam četvrtast pleh sa štipaljkom. Na dno sam stavila oblatnu, ako je malo veća od pleha, slobodno je nožem oblikujte. Potom sam mleko stavila u veću šerpu a zatim na šporet da kuva. Ostavila sam sa strane 1 dl. U taj jedan decilitar sam stavila šećer gustin i praškove za puding. Potom sam sve lepo kulinarskom žicom

razmutila da nema grudvica. Kada je mleko vrilo sipala sam ovu smesu i mešala dok se nije jako zgusnulo. Zatim sam dodala u još tako vruce margarin, cokoladu, kokos i ananas. Sve sam sjedinila a potom izlila na oblatnu. Ohladjene kocke sam dekorisala pufnicama šlaga a preko njega posula šećerom u žutoj boji.

## **Savet**

Najbolja je kad se dobro ohladi!