

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 voća
- šlag za dekoraciju

Priprema

Koristila sam cetvrtast pleh sa štipaljkom. Na dno sam stavila oblatnu, ako je malo veca od pleha, slobodno je nožem oblikujte. Potom sam mleko stavila u vecu šerpu a zatim na šporet da kuva. Ostavila sam sa strane 1 dl. U taj jedan decilitar sam stavila šefer 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 vruće margarin, cokoladu, kokos i ananas. Sve sam sjedinila a potom izlila na oblatnu. Ohladjene kocke sam dekorisala pufnicama šлага a preko njega posula šecerom u žutoj boji.

Savet

Najbolja je kad se dobro ohladi!