

Božanstvene kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekaka
- 3 kašikeulja
- 1prašak za pecivo

Preliv:

- 3 dlvode
- 300 gšecera

Fil:

- 500 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 5žumanaca
- 10 kašikašecera
- 2 dlslatke pavlake
- 100 gplazma keksa
- 4Mars cokoladice

Glazura:

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g čokolade

Priprema

Za koru prvo umutiti belanca sa šećerom, pa dodavati jedno po jedno žumance. Zatim dodati i ostale sastojke, pa ih polako sjediniti sa kašikom. Smesu izliti u pleh (30x20) obložen papirom i peći koru na 200C oko 25 minuta. Za preliv kuvati šećer i vodu oko 10 minuta od kad provri na slabijoj vatri. Prohlađenu koru vratiti u pleh u kojem se pekla i preliti sa prohlađenim prelivom.

Za fil staviti 4 dl mleka da provri sa šećerom, a sa ostatkom mleka razmutiti puding i žumanca, pa ih skuvati u vrućem mleku. Posebno umutiti 2 dl slatke pavlake, pa je dodati u prohlavljen fil. U fil dodati i izlomljenu plazmu i sitno seckanu Mars čokoladicu, polako sjediniti sa kašikom, pa premazati preko kore. Za glazuru staviti na slabijoj temperaturi da se zagreje slatka pavlaka, ne da provri, pa dodati izlomljenu čokoladu. Mešati dok se čokolada ne rastopi, pa priliti preko fila. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne, najbolje preko noci.

Savet

Kocke su jako ukusne i sočne:) Od preostalih belanaca možete napraviti šampitu :) PRIJATNO!