

Nesquik kocke sa ukusom slatke pavlake



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo
- **2** kašikeneskvik praha

Sirup:

- **200** gšecera
- **200** mlvode

Fil:

- **1** l mleka
- **2** kesicepudinga sa ukusom slatke pavlake
- **250** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- vanilin šecer po ukusu

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **3 kašikeulja**

Priprema

Umutiti 5 belanaca, dodati šefer, brašno pomešano sa praškom za pecivo i neskvik prah. Dobro sjediniti pa sipati u pleh srednjih dimenzija i peci na 180C oko 15 minuta. Ispecen biskviti ostaviti da se hlađi.

Za to vreme napraviti šerbet pa preliti ohladjen biskvit.

U litar mleka skuvati pudinge po receptu pa ostaviti da se hlađe.

Umutiti margarin sa šeferom u prahu i vanilin šeferom pa dodati ohladjenom pudingu. Mikserom mutiti dok smesa ne bude ujednacena, a onda ravnomerno rasporediti preko biskvita.

okoladu rastopiti, dodati ulje i mešati. Preliti preko kolaca pa ostaviti na hladnom da se dobto stegne. Seci na kocke i servirati po želji.

Savet