

## Mocart kocke

Lagane, fine, brzo se pripremaju a nestanu jos brze :)



**1** Za koru umutiti jaja sa secerom, dodati mleko, ulje, zatim prasak za pecivo pomesan sa brasnom i mlevene bademe.

**2**

**3**

**4**

**5**

**6** Izliti u pleh oblozen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 30 min dok blago ne porumeni kora i pocne se odvajati od pleha.

**7**

**8**

**9**

**10**

### Sastojci:

koru: za

jaja 5

secera 180 g

brasna 160 g

mleka 2 dl

ulja 2 dl

praska za pecivo 1 kesica

mlevenih proprzenih badema 10 kasika

fil: za

mleka 1/2 l

pudinga od vanile 1 kesica

brasna 2 kasike

secera 250 g

margarina 250 g

ukrasavanje: za

bademi mleveni

**11** Pecenu koru prevrnuti, skinuti pek papir i preseći na dva dela.

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** U fil staviti mleko da provre sa secerom. U provrelo mleko staviti razmucen puding sa brasnom u malo mleka i mesati kratko dok se ne zgusne.

**17**

**18**

**19**

**20**

**21** Kada se ohladi, spojiti sa umucenim margarinom.

**22**

**23**

**24**

26 Novati kore i ukrasiti mlevenim bademima.

**Napomena:**

Kolac dobro ohladiti pre sluzenja.