

## BeÄŦki valovi

Osnova ovog ukusnog recepta je tijesto, ciji osnovni sastojci su maslac i jaja. Priprema je brza i jednostavna, dovoljno se je pridržavati osnovnih uputstava.

- 1** Pecnicu ugrijemo na 175 stepeni. Protvan prekrijemo papirom za pecenje. Pjenasto umijesamo omeksali maslac, secer i prstovet soli. Postepeno dodajemo jaja i rum. Na kraju lagano umijesamo smjesu brasna i praska za pecivo. Dobro izmijesamo da dobijemo jednakomjernu masu.
- 2** Polovicu tijesta stavimo u protvan. Drugoj polovici dodamo kakao. Na bijelo tijesto u protvanu nanesimo kakao tijesto. Na vrh poraspodjelimo ociscene tresnje.
- 3** Pecemo u vrucoj pecnici, na srednjoj resetki od 35 do 40 min. Ostavimo da se ohladi. Za to vrijeme pripremimo kremu. Puding kuhamo po uputstvima. Ohladimo ga. Omeksamo kokosovu mast i ostavimo da se ohladi. Ohladjenoj lahana dodajemo maslac, a zatim puding. Kremu ostavimo na hladnom mjestu.
- 4** Za cokoladnu glazuru nalomimo komadice cokolade za kuhanje i mljecne cokolade. Dodamo kokosovu mast. Ugrijemo na najmanjoj temperaturi da se cokolada lagano otopi. Promijesamo i ostavimo da se malo ohladi. Na peceno tijesto nanesimo prvo

### Sastojci:

maslaca	250 g
secera	200 g
jaja	6 kom
brasna	350 g
praska za pecivo	2 zlicice
soli	prstovet
ruma	1 zlica
kakao praska	2 zlice
tresanja	1 kg
Krema:	
mlijeka	1/2 l
secera	100 g
pudinga od vanilije	1 kom
kokosove masti	20 g
maslaca	200 g
ÄŦokoladna glazura:	
cokolade za kuhanje	100 g
mljecne cokolade	100 g
kokosove masti	40 g

**Napomena:**

Iskoristimo vrijeme crvenih tresanja i neka vas ovi slatki valovi za trenutak podsjetu na BeÅ•.