




# Diplomat kocke

Očaravajuće kocke

1 kolač    Jednostavno  Vreme pripreme 40 Min.



## 1 Priprema:

Lisnato testo ostavite da se odmrzne na sobnoj temperaturi, podelite ga na dve polovine i razvaljajte na veličinu tepsije. Prvi list stavite na tepsiju za pečenje (oko 35x20 cm), koju ste okrenuli na poledinu i pobrašnili. Probodite viljuškom i stavite da se peče. Na isti način ispecite drugi list.

**Temperatura rerne otprilike 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Ispečene listove ostavite da se ohlade.

## Sastojci:

### Testo:

200 - 250 g lisnatog testa  
smrznutog

### Krem:

2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa  
ukusom vanile  
100 g šećera  
200 g slatke pavlake  
400 ml mleka  
3 - 4 kašika/e ruma  
250 ml slatke pavlake  
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa  
100 - 150 g piškota  
3 kašika/e ruma

### Ukrašavanje:

šećera u prahu  
50 g Dr. Oetker Dekor Kakao  
mrvica ili rendane čokolade

## 2 Krem:

Prema uputstvu sa kesice pomešajte prašak za puding sa šećerom i 200 ml slatke pavlake. Zakuvajte mleko, umešajte razmućeni puding, pa ponovo zakuvajte. Puding prekrijte folijom (da se ne stvori kožica) i ostavite da se ohladi. U ohlađen puding dodajte rum. 250 ml slatke pavlake umutite sa Kremfixom u čvrst šlag pa dodajte u puding. Jedan list ispečenog testa premažite polovinom krema, na njega poređajte piškote, poprskajte rumom, pa premažite ostatkom krema. Na to položite drugi ispećeni list i lagano pritisnite. Isecite na kocke iste veličine. Ostavite kocke da 1 - 2 sata odstoje na hladnom. Pre serviranja ih ukasite šećerom u prahu i kakao mrvicama ili rendanom čokoladom.

### Savet:

- Kocke ćete lakše iseći nazubljenim nožem.