

Crno bele kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 250 g margarina
- 150 g šecera
- 1 žumance
- 3 kašike mleka
- 3 kašike kakaoa
- 1 prašak za pecivo
- 400- 450 g brašna

Fil:

- 3 žumanca
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 500 g kisele pavlake
- 3 kašike istopljene margarina
- 4 belanca
- 50 g šecera

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 6 kašika ulja
- 1 štangla bele čokolade

Priprema

Testo: Umutiti 250 g margarina sa 150 g šecera, dodati 1 žumance, 3 kašike mleka, 3 kašike kakaoa, 400-450 g brašna i 1 prašak za pecivo. Fil: Umutiti 3 žumanca sa 100 g šecera i 1 vanilin šećerom. Dodati 500 g kisele pavlake, 3 kašike istopljenog margarina, 1 puding od vanile i umućena 4 belanca sa 50 g šecera. Od testa razvaljati 2 kore na papiru za pečenje veličine 25x35 cm. Jednu koru staviti sa papirom u pleh veličine 25x35 cm, preko nje staviti ceo umućen fil, pa drugu razvaljanu koru na papiru. Kora da dodje na fil, a papir gore i ukloniti papir. Kolac peći na 160 stepeni 40 minuta. Kad se prohladi staviti glazuru od 150 g čokolade i 6 kašika ulja. Dok se glazura nije još stegla izrendati preko belu čokoladu. Kolac seci kad se dobro ohladi.

Savet