

## ***K2 kocke***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za 5 kora:**

- **5 kašikamleka**
- **150 gšecera**
- **50 gmasti (margarina)**
- **1jaje**
- **oko 400 gbrašna**
- **1/3 kašicicesoda bikarbone**

### **Fil 1:**

- **5 dlmleka**
- **100 gšecera**
- **2 kesicepudinga od vanile**
- **100 gbele cokolade**
- **150 gmargarina**

### **Fil 2:**

- **500 gkupina ili malina**
- **2 kesicepudinga od vanile**
- **100 gšecera**
- **50 gmargarina**

## **Glazura:**

- **100 g** cokolade
- **2 kašikeulja**

## **Priprema**

Zamesiti gore navedene sastojke i ispeci 5 korica. Peku se kratko 5 minuta na 180-200 stepeni.

Fil: skuvati puding na uobicajni nacin i u vruce dodati 100 g bele cokolade. U ohla?eno dodati umuceni margarin.

Fil 2: kupine preliteri sa 1 dl vode i dodati šecer. Kuvati par minuta. Dodati puding i ostaviti da se ohladi. U hladno dodati 50 g margarina.

Filovati kora, kupine, kora, žuta krema, kora, kupine, kora, žuta krema, kora.

Kolac preliteri glazurom od cokolade ili obilno posuti šecerom u prahu.

## **Savet**