

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** kašicice sonda bikarbone

Fil 1:

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

Fil 2:

- **500** gkupina ili malina
- 2 kesice pudinga 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 ohlaeno dodati umuceni margarin.

Fil 2: kupine preliti 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 preliti glazurom od cokolade ili obilno posuti šecerom u prahu.

Savet