

## **Zebra kocke**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **oko 450 g** brašna
- **2 kašike** kakaoa
- **150 g** šecera
- **50 g** masti
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **5-6 kašika** mleka
- **1 jaje**

#### **Fil:**

- **6 dl** mleka
- **10 kašika** šecera
- **7 kašika** brašna
- **2 vanil** šecera
- **200 g** margarina

#### **Ostalo:**

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo i ispeci 5 tankih korica na obrnutoj strani pleha. Peku se kratko 5-6 minuta na 220 stepeni.

Umutiti brašno, šećer, malo mleka i vanil šećer i zakuvati u preostalo mleko. U mlaku kremu umutiti margarin i odmah filovati kore. Gore naneti glazuru od čokolade.

Ostaviti minimum 12 sati da kore omekšaju.

## **Savet**