

Žuto-crne kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 8žumanaca
- 2jajeta
- 7 kašikašecera
- 3 kašikeulja
- 5 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 8belanaca
- 13 kašikaprah šecera
- 12 kašikakristal šecera
- 1, 5 lmleka
- 4 kesicepudinga od vanile
- 1 kašikabrašna

Za glazuru:

- 250 gcokolade
- maloulja

Priprema

Umutiti žumanca, cela jaja i šećer u penastu masu. Dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesu sjediniti i sipati u pleh obložen papirom. Peci na 190 C dok ne porumeni. Za fil umutiti belanca u sneg, zatim postepeno dodavati šećer u prahu i mutiti dok ne postane cvrsto. U mleku skuvati puding, brašno i šećer. U topao puding, dodati sneg od belanaca, ali lagano i kašiku po kašiku. Mešati rukno i polako. Preko ohlaene kore naneti fil i ostaviti da se ohladi. Premazati otopljenom cokoladom sa uljem.

Savet