

Tifani kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **8**belanaca
- **200** gšecera
- **100** gmlevenog maka
- **100** gkokosa
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **1** kesicapudinga od vanile
- **8**žumanaca
- **150** gšecera
- **400** mlmleka
- **200** gmargarina ili putera
- **1** kesicašlag krema
- **2** kašicicekakaoa

Priprema

Od navedenog materijala ispeci dve kore.

Skuvati fil: Od mleka odvojiti 5 kašika mleka pa izmešati sa žumancima, pudingom i šecerom, pa u mlazu sipati u ostalo mleko koje smo stavili da se kuva. Kada se fil zgusne skloniti ga sa vatre i ohladiti. Zatim u ohlaeni fil

dodati umucen margarin ili puter. Kada smo sve lepo sjedinili dodamo kesicu neumucenog šлага i još malo mutimo. Trecinu fila odvojimo, pa dodamo 2 kašicice kakaoa.

Filujemo: Kora (poprskana nekim sokom)-tamni fil-svetli fil, pa opet kora-tamni fil svetli fil, odozgo istopljena cokolada.

Savet

Kola je veoma lep za one koji vole mak.