

## **Kakao kocke (3)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **3** **caše (od jogurta)** brašna
- **2** **caše** šecera
- **2** **caše** mleka
- **2** **kašike** kakaoa
- **1** **kesica** sode bikarbone

#### **Za fil:**

- **500** **ml** mleka
- **1** **kesica** pudinga od vanile
- **4** **kašike** gustina
- **120** **g** margarina ili putera
- **100** **g** cokolade
- šlag (za odozgo)

### **Priprema**

Sve sastojke za koru sastaviti i peći na 180 C oko 20-25 minuta. Kору ohladiti, pa je filovati. Fil: 500 ml mleka, 1 puding od vanile i 4 kašike gustina skuvati, pa u vruć fil dodati 120 g margarina. Ohladiti, pa fil podeliti na dva dela u jedan deo dodati 100 g cokolade. Filovati: Kora, beli fil, pa crni fil, odozgo šlag.

### **Savet**

Za koru je mera aša od jogurta.