

Jang kocke



Sastojci

Kora:

- 6 jaja
- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašike kakaa
- 6 kašika vruće vode

Fil:

- 2 pudinga od vanile
- 5 kašika brašna
- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 250 g margarina

Potrebno je:

- 1 kutija piškota
- crna kafa za natapanje
- 2 kese šlaga

Priprema

Umutiti sastojke za koru. Ispeci koru i kad se ohladi razrezati je da se dobiju dvije.

Skuvati fil od pudinga, brašna, mlijeka i šecera, kad se ohladi dodati umucen margarin.

Donju koru premazati polovinom fila, na to poslagati piškote natopljene u kafi, premazati sa ostatkom fila i poklopiti sa drugom korom.

Umutiti šlag i preliti preko kolaca.