Trobojna kocka



Sastojci

Za koru:

- 8 jaja
- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 5 pudinga od cokolade
- 12 kašika šecera
- 250 g cokolade
- 1/2 margarina
- 200 g mlevenih oraha
- 100-150 g mlevene plazme

Za glazuru:

- 3 krem šlaga od vanile

Priprema

Kora: Umutiti 8 jaja, 8 kašika šecera, 8 kašika brašna i 1 prašak za pecivo. Ispeci na 200 stepeni i vrucu koru preliti hladnim mlekom, otprilike.

Fil: U 1,5 l mleka skuvati 5 pudinga od cokolade sa 12 kašika šecera, (prethodno u malo hladnog mleka izmutiti pudinge, pa onda dodati). U to dodati 250 g cokolade, mešati na vatri dok se istopi. Skloniti i ohladiti.

U ohlaeno dodati pola predhodno umucenog maslaca ili margarina (ja koristim margarin sa ukusom slatke pavlake). Dodati 200 g mlevenih oraha i oko 100-150 g mlevene plazme. Sve zajedno sjediniti mikserom.

Fil premazati preko kore, preko fila premazati 3 krem šlaga od vanile. Moji ukucani obožavaju ovaj kolac:))Prijatno!