

Crni gringo



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 2 kašikeulja
- 12 kašikašecera
- 4 kašikemlake vode
- 12 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 1 l mleka
- 3 pudinga sa ukusom cokolade
- 250 g margarina
- 150 g šecera u prahu
- 10 kašikašecera
- 1 veliko pakovanje piškota
- 3 dl skuvane malo jace kafe

Glazura:

- 100 g cokolade
- 1 dl ulja

Priprema

Razdvojiti belanca od žumanca pa ih penasto umutiti sa šećerom. Dodati žumanca, ulje, vodu, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro izmiksati pa sipati u podmazan i brašnom posut pleh i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni. Rastvoriti puding od čokolade sa malo mleka a u ostalo mleko staviti šećer i kuvati. Kada mleko počne da kuva umešati rastvoreni puding i skuvati gust krem. Skuvani krem skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaćenim pudingom. Na koru naneti pola fila pa preko porežati piškote umočene u kafu, prekriti drugom polovinom fila i preliti sa otopljenom čokoladom.

Savet