

Žuto-crne kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8** žumanaca
- **2** jajeta
- **7** kašika šecera
- **3** kašike ulja
- **5** kašikabrama
- **3** kašike kakaoa
- **1** kesica praska za pecivo

Za fil:

- **8** belanaca
- **13** kašikaprah šecera
- **12** kašikakristal šecera
- **1, 5** l mleka
- **4** kesice pudinga od vanile
- **1** kašikabrama

Za glazuru:

- **250** g cokolade
- maloulja

Priprema

Umutiti žumanca, cela jaja i šecer u penastu masu. Dodati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Smesu sjediniti i sipati u pleh obložen papirom. Peci na 190 C dok ne porumeni. Za fil umutiti belanca u sneg, zatim postepeno dodavati šecer u prahu i mutiti dok ne postane cvrsto. U mleku skuvati puding, brašno i šecer. U topao puding, dodati sneg od belanaca, ali lagano i kašiku po kašiku. Mešati rucno i polako. Preko ohlaene kore naneti fil i ostaviti da se ohladi. Premazati otopljenom cokoladom sa uljem.

Savet