

## Tifani kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za kore:

- **8** belanaca
- **200 g** šecera
- **100 g** mlevenog maka
- **100 g** kokosa
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

### Za fil:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **8** žumanaca
- **150 g** šecera
- **400 ml** mleka
- **200 g** margarina ili putera
- **1 kesica** šlag krema
- **2 kašice** kakao

## Priprema

Od navedenog materijala ispeci dve kore.

Skuvati fil: Od mleka odvojiti 5 kašika mleka pa izmešati sa žumancima, pudingom i šećerom, pa u mlazu sipati u ostalo mleko koje smo stavili da se kuva. Kada se fil zgusne skloniti ga sa vatre i ohladiti. Zatim u ohlađeni fil

dodati umucen margarin ili puter. Kada smo sve lepo sjedinili dodamo kesicu neumucenog šlaga i još malo mutimo. Trecinu fila odvojimo, pa dodamo 2 kašicice kakaoa.

Filujemo: Kora (poprskana nekim sokom)-tamni fil-svetli fil, pa opet kora-tamni fil svetli fil, odozgo istopljena cokolada.

## **Savet**

Kola? je veoma lep za one koji vole mak.