

Socne-crno bele kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3jaja
- 3 **kašike**šecera
- 40 gmargarina (istopljenog)
- 100 gbrašna
- 2 **kašike**kakaa
- 1/2 **kesice**praška za pecivo

Sirup za prelivanje kore:

- 150 mlvode
- 100 gšecera
- 2 **kesice**vanile

Fil:

- 500+100 mlmleka
- 10 **kašika**šecera
- 5 **kašika**gustina
- 2 **kašike**brašna
- 200 gmargarina
- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati ostale sastojke za koru. Kору peci 20 minuta na 200 C (u plehu 35X25). Ispecenu kору prelići sa sirupom koji smo prokuvali 10 minuta (vrela kora vreo sirup). Kору ohladiti.

Staviti 500 ml mleka da vri, a u 100 ml mleka staviti šećer, gustin i brašno, dobro promešati pa u tankom mlazu sipati u vrelo mleko. Kuvati dok se ne zgusne. Ohladjeni fil sastaviti sa umućenim margarinom.

Koru premazati belim filom u tankom sloju.

U preostali fil dodati 100 g otopljene čokolade.

Pa premazati preko belog fila. Preko kolaca staviti ili umućen šlag ili istopljenу čokoladu.

Savet

Kola je veoma soan, a kad se lepo ohladi i veoma osvežavajući.