

Kremaste kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **2 dl** jogurta
- **1,5 dl** tople vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šećera
- **4** jajeta
- **1,5 dl** ulja
- **2 kašike** kakaoa

Za fil:

- **1 l** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** šećera
- **250 g** margarina
- **1/2 tegla** džema od kajsije

Za glazuru:

- **200 g** čokolade

- 3 kašikeulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca, a zatim mutiti belanca sa šećerom u šam, a onda polako dodati žumanca, jogurt, vodu i ulje . Lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Smesu podeliti na pola i u jednu polovinu dodati 2 kašike kakaoa. Pleh podmazati i posuti brašnom i razliti naizmenicno žutu i crnu smesu. Peci na 220 C, oko 30 minuta. Na vruće testo namazati pola tegle pekmeza od kajsija. Za fil: Skuvati puding u zaslaeno mleko na uobicajen nacin. Ostaviti puding da se ohladi. U hladan puding dodati umucen margarin. Premazati fil preko kore, naneti glazuru od cokolade i ostaviti da se kolac dobro ohladi.

Savet