

Jano kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jajeta
- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašike kakaoa
- 6 kašika vruće vode

Za fil:

- 2 pudinga od vanile
- 1 l mleka
- 200 g šecera u prahu
- 1 margarina

Još:

- petit keks za natapanje
- mleko za umakanje

Priprema

Kora: Umutiti jaja, dodati šećer, brašno, prašak za pecivo, vruću vodu i kakao. Izliti u podmazan pleh i peći na 180 stepeni dok kora ne bude pečena. obavezno proveriti da li je pečeno, ako je suva posle uboda, može se

vaditi iz rerne. Kada se skroz ohladi i izvadi iz tepsije, kora se po sredini podeli na dva dela.

Za fil: Napraviti puding po upustu iz kesice. Kada se prohladi, dodati margarin i šecer u prahu i umutiti mikserom da se lepo sjedini.

Na tacnu staviti jednu koru, premazati polovinom fila i poreati preko cele kore petit keks natopljen u mleko. Preko keksa opet fil staviti, i na njega koru. Po želji, odozgo može glazura.

Savet

Zanimljiv i ukusan kolac :-)