

Jano kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jajeta
- **250** gšecera
- **250** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašikekakaoa
- **6** kašikavruce vode

Za fil:

- **2** pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **200** gšecera u prahu
- **1**margarina

Još:

- petit keks za natapanje
- mleko za umakanje

Priprema

Kora: Umutiti jaja, dodati šecer, brašno, prašak za pecivo, vrucu vodu i kakao. Izliti u podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok kora ne bude pecena. ackalicom proveriti da li je peceno, 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 upustvu iz kesice. Kada se prohladi, dodati margarin i šefer 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 :-)