

## *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 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 upustvu 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 :-)