

Kocke sa kafom

Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 4 kašike brašna

Fil:

- 8 žumanaca
- 200 g šecera
- 1 vanil šecer
- 150 g margarina
- 150 g cokolade
- 1 dl kafe

Priprema

Belanca i šecer umutiti u cvrst sneg, lagano mešati dodajuci pomešano brašno i orahe.

Peci oko 20 min. na 180 stepeni.

Žumanca, šecer i vanil šecer dobro umutiti, dodati omekšanu cokoladu, margarin, jacu crnu kafu i sve to staviti na laganu vatru da prokuva uz stalno mešanje.

Skinuti sa vatre pomalo mešati da ostane glatko.

Mlaku kremu preliti po kolacu i ostaviti da se ohladi.

Kolac se po želji može preliti cokoladnom glazurom.