

## ***Brzi gonzales***



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 3 jajeta
- 10 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 200 ml mleka
- 1 kašika ulja
- 1 kašika kakaa
- 1 prašak za pecivo

#### **Krem:**

- 500 ml mleka
- 100 g kokosova brašna
- 1 puding od cokolade
- 2 kašike šecera

#### **Glazura:**

- 100 g cokolade
- 50 g margarina

### **Priprema**

Umotiti sve sastojke za koru izuzev kakaa pa polovinu mase izliti u pleh i peci do pola pa staviti kremu.

Skuvati krem: u 500 ml mleka skuvati kokosovo brašno dodati puding i šecer.

Kremu rasporediti po kori i na kremu izliti drugi deo testa u koji se doda 1 kašika kakaa.

Ispici do kraja i ohlaeno preliteri cokoladnom glazurom.