Žuti krem kolac



Sastojci

Kora:

- 150 g kokosovog brašna
- 150 g griza
- 150 g šecera
- prašak za pecivo
- 250 ml jogurta

Fil:

- 750 ml mleka
- 3 vanilin pudinga
- 250 g margarina
- 15 kašika šecera
- 100 g bele cokolade za kuvanje

Priprema

Navedene sastojke za koru (kokos, griz, šecer, prašak za pecivo i jogurt) dobro sjediniti i peci na 150 stepeni dok blago ne porumeni. Pecenu koru preliti sa 250 ml mleka.

Skuvati puding sa šecerom, i dok je još vruc dodati mu cokoladu izlomljenu na parcad, mešati dok se ne otopi.

U hladan puding dodati umucen margarin.

Na koru naneti fil i ukrasiti rendanom belom cokoladom.