

Kocke sa šlagom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 100 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 100 gmargarina
- 50 gcokolade (rendane)
- 3 jajeta
- 150 gbrašna
- 1 puna kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicašlag pene
- 1 kesicašlag kreme od vanile

Priprema

Mleko pomešajte sa šećerom, vanilin šećerom i smlacite. U njemu dodajte margarin i rendanu cokoladu da se otope. Zatim u mlako (nemojte da bude vrele da se jaja ne bi skuvala) dodajte jaja i sve dobro izmutite. Brašno, kakao i prašak za pecivo pomešajte i dodajte umucenoj smesi. Sve promešajte i izlijte u nauljen pleh i pecite. Pecite na temperaturi od 200 stepeni 15-20 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi. Umutite šlag i šlag kremu pomešajte i rasporedite po ohlaenom kolacu.

Savet