Kocke sa glazurom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Kora:

- **5** jaja
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**kakaa

Sirup:

- **300 g**šecera
- **250 g**vode

Fil:

- **1 l**mleka
- **16 kašika**šecera
- **1**margarin
- **16 kašika**brašna
- **3 kesice**vanilinog šecera
- Glazura:
- **1 cša**cokoladne glazure

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom. Dodavati jedno po jedno žumance. Dodati brašno i kakao. Sve lepo sjediniti. Peci

oko 10 minuta.

Staviti šecer i vodu da prokljucaju uz povremeno mešanje. Kada se kora ohladi preliti je ovim sirupom.

Oduzeti malo od litre mleka i razbiti brašno, a ostatak staviti sa šecerom da provri. Umešati brašno i skuvati krem, pa staviti 3 vanilin šecera i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin i sjediniti sa hladnim kremom.

Kremom premazati koru. Preliti cokoladnom glazurom.

Savet