

Jon kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kore:

- 250 g brašna
- 150 g šecera
- 2 žumanceta
- 100 g margarina
- 1 kašičica soda bikarbonate
- 1 kašika kakaa
- 5 kašika mleka

Krema:

- 800 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 4 kašike gustina
- 1 vanilin šecer
- 250 g šecera
- 250 g margarina

I još:

- nekoliko petit keksa
- malo šecera u prahu za posipanje

Priprema

U brašno dodati šećer, kakao, sodu bikarbonu, žumanca, margarin isecen na kockice i mlekom umesiti testo. Dužna sam da kažem da je u izvornom receptu bilo jedno žumance i 4 kašike mleka, ali, testo je bilo teško umesiti i jako tvrdo. Podeliti ga na dva dela i između dva lista pek papira razvuci kore. Peci ih na 180 stepeni, da ivice malo potamne, vreme zavisi od pećnice... Za kremu od 800 ml mleka odvojiti malo i razmutiti pudging i gustin. Ostatak staviti da provri sa šećerom pa skuvati krem. Margarin izraditi pa spojiti sa ohlaenim kremom. Prvu koru staviti na tacnu, raspodeliti polovinu kreme, preko poreati kekse umocene u mleko, potom ostatak kreme, a onda poklopiti drugom korom. Malo pritisnuti. OBAVEZNO ostaviti preko noci da kore malo omekšaju. Posuti šećerom u prahu i iseci veeeelike kocke, da uživajte...

Savet

Najbolje je napraviti ih dan ranije, jer su korice poprilično tvrde, pa moraju da prenoe u frižideruda povuku, ali- isplati se saekati...