

Kajmak kocke

Sastojci

Kora:

- 8 jaja
- 8 kašika (supenih) šecera
- 8 kašika brašna
- 4 kašike kakaa
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 3 kisele pavlake
- 300 g prah šecera
- 2 vanil šecera

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike mleka
- 1 kašika šecera
- kockica margarina

Priprema

Ulupati belanca sa kašikom po kašikom šecera, kada se dobro ulupa dodati žumanca i ostale sastojke. Ispeci biskvit u malo dubljoj tepsiji.

Fil: Izmešati pavlaku, prah šecer i vanil šecer kašikom, bude malo reže. Preliti preko pecenog biskvita, ostaviti da se stegne.

Glazura: Istopiti na pari čokoladu sa 2 kašike mleka, kašikom šecera i kockicom margarina, prelići preko kolaca. Kada se glazura stegne seci po želji kockice.