

Sekine kocke

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 250 g šecera
- 150 g brašna
- 1 dl ulja
- 3 supene kašike vode
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 6 žumanaca
- 250 g šecera
- 8 kašika brašna
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 2 vanilin šecera

Za beli šne:

- 6 belanaca
- 250 g šecera

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 1 kašika mleka
- 1 kašika ulja
- 30 g margarina

Priprema

Kore: 6 belanaca umutiti sa 250 g šecera, pa dodati 6 žumanaca, zatim 1 dl ulja, pa 3 kašike vode i na kraju, dodati brašno i prašak za pecivo. Pecenu koru preliti sa 3 šoljice jake crne kafe.

Fil: 6 žumanaca, 8 kašika brašna, 250 g šecera i dva vanil šecera razmutiti, sa malo mleka, da se dobije kašasta masa, koja se potom sipa u prokuvano mleko. Meša se dok se ne zgusne.

Kada se krem ohladi, dodati jedan margarin i mikserom ga sjediniti sa kremom.

Šne: 6 belanaca i 250 g šecera, se muti na pari i dobije se šnel.

Glazur: Sve potrebne sastojke, staviti zajedno da se otope i kada se dobije lepa, gusta masa preliti preko šnela.

Rezanje: Kora se prelije kafom, zatim žuti krem, zatim šnel od belanaca i na kraju se doda glazura od cokolade.