

Ringo janci

Sastojci

Kora:

- 6 žumanaca
- 250 g šecera
- 1 dl ulja
- 3 kašike vode
- 140 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika gustina
- 2 kašike kakaoa
- 6 belanaca

Preliv:

- 5 dl vode
- 3 kašike šecera
- 2 kašike kafe

Krem:

- 2 dl mleka
- 200 g šecera
- 4 žumanaca
- 2 vanilin šecera
- 3 kašike brašna
- 200 g margarina

Glazura:

- 200 g cokolade
- 2 kašike vode
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti sve sastojke za koru. Ispeci. Pecenu koru ohladiti i preseći po sredini, da se dobiju dve kore. Umutiti žumanca i brašno sa malo mleka. Mleko, šećer i vanilin šećer kada prokuva, dodati umucena žumanca i brašno. Nešati na tihoj vatri dok se smesa ne zgusne. Kada se ohladi dodati umucen margarin.

Sastojke za preliv prokuvati i ohladiti.

Koru prvu preliti sa prelivom, premazati filom i staviti drugu koru na fil isto je preliti prelivom. Premazati glazurom. Istopiti cokoladu sa vodom i uljem.