

Crnac kocke



Sastojci

Za testo:

- 12 žumanaca
- 180 g šecera
- 20 g kakaoa
- 6 belanaca
- 50 g brašna
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 360 g šecera
- 6 belanaca

Za krem:

- 200 g šecera
- 50 g kakaoa
- 3 jajeta
- 1 margarin

Priprema

Testo: Ulupamo belanca i spojimo sa sastojcima za testo. Ispecemo piškotu.

Fil pripreмимо tako što skuvamo na pari sastojke za fil.

Krem: Tako?e skuvamo na pari, umucene sastojke za fil.

Kada se ohladi dodamo margarin.

Kolac filovati na sledeci nacin: Na piškotu stavimo krem, zatim fil i odgore cokoladnu glazuru. Prijatno!