

Magi kocke



težina: **srednje**

za: **25** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g** brašna
- **1 kašik** meda
- **1** jaje
- **4 kašike** mleka
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **50 g** masti
- **150 g** šecera

Žuta kora:

- **4** jajeta
- **5 kašika** šecera
- **1/2** praška za pecivo
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** mleka
- **2 kašike** ulja

Fil:

- **0,7 dl** mleka

- **7 kašika**griza
- **6 kašika**šecera
- **100 g**kokosa
- **200 g**margarina

Ostalo:

- **1/2 tegle**pekmeza od kajsije
- šećer u prahu za posipanje

Priprema

U šerpici otopiti med, šećer, mleko, mast, skloniti sa vatre dodati soda bikarbonu, jaje i brašno. Zamesiti meko testo. Na obrnutom plehu ispeci 2 kore. Kore se peku kratko 4-5 minuta na 220 stepeni.

Žuta kora: umutiti žumanca, šećer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i na kraju lagano umešati šam od belanaca. Ispeci patišpanj. Fil: u zaslaeno mleko skuvati griz, dodati kokos i u toplo umešati margarin.

Filovanje: Koru premazati pekmezom, naneti 1/2 fila, žuta kora, fil, premazati koru pekmezom i okrenuti je na kolac. Ostaviti par sati da kolac omekša. Posuti obilno sa šećerom u prahu.

Savet

Možete kola preliti i glazurom od okolade.