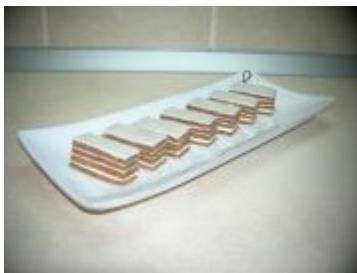


Praško cudo



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- 1 celo jaje
- **150** g šecera
- **1** kašica sode bikarbune
- **50** g margarina
- **2** kašike mesta
- **2** kašike meda
- **1** kašika kakaa
- **450** g brašna

Krem:

- **4** dl mleka
- **2.5** kašike glatkog brašna
- **2** kašike šecera
- **1** vanilin šefer
- **2** kašike šecera u prahu
- **150** g putera

okoladna glazura:

- **100** g cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Sve sasojke osim brašna umutiti mikserom u zdeli koja sme na ringlu jer se testo prvo mora zagrejati. Stavi se na lagantu vatu i neprestano meša. Kada se dobro zagreje maknuti sa ringle i umešati brašno. Umesiti glatko testo. Podeliti na cetiri dela i odmah razvlatiti kore velicine pleha rerne. Peci kore na prevrnutom plehu na 180 stepeni 5 minuta.

Krem: dve na vrh pune kašike i još pola kašike brašna, šećer i vanilin šećer skuvati u mleku kao puding. Kada se ohladi sjediniti sa umucenim puterom i šećerom u prahu. Krem podeliti na tri dela i filovati korice. Poslednju koricu preliti cokoladnom glazurom.

Savet