

Domino kocke

Fantastican, lagan kolac

1 Kora

2

3

4

5 Umutiti ¼umanca sa jeÄferom. Dodati mlaku vodu, brađino pomeđano sa prađkom za pecivo, sneg od belanaca i kakao.

6

7

8 Sipati masu u nauljen i brađinom posut pleh. Peđi u peđnici oko 20 minuta na 180 stepeni.

9

10

Sastojci:

jaja 6

brasna 6 kasika

secera 6 kasika

mlake vode 6 kasika

dzema od kajsija 3 kasike

kakaa 1 kasika

praska za pecivo 1 kesica

margarina 200 g

prah - secera 150 g

kokosa 150 g

mleka 300 ml

keksa 600 g

soka od breskve 500 ml

zelatina 2 kesice

vanilin secera 1 kesica

cokolada 1

margarina za glazuru malo

11

12

13

14

15

16

17 UkljuĀalo mleko dodati kokos. PromeĀjati, skinuti sa vatre i ohladiti.

18

19

20 Kistopljeni margarin umutii sa ĀjeĀferom u prahu. UmeĀjati u masu sa kokosom, pa premazati peĀeno testo.

21

22

23

24

25

26

27

28

29 sok od breskve dodati vanilin ÅjeÄter i Å¾elatín,
pa kuvati dok se ne zgusne. Preliti preko krema i
odozgo poreÄati keks.

30

31

32 kolaÄ na kraju preliti glazurom od Äokolade
(rastopiti Äokoladu sa grudvicom margarina).

Napomena:

Prijatno!