

Bljesak kocke

Ovaj kolac mi se jako dopada lagan je, lak za napraviti, jer s obzirom da imam petoro dece nemam bas puno vremena za neke komplikovanije kolace, a i deca

1 Kora

2

3

4

5 Umutiti 6 belanaca dok se ne dobije sne, zatim dodati 8 kasika secera, 7 kasika mlevenih oraha, 1 kasika prezli, 2 kasike brasna, prasak za pecivo.

6

7

8 Koru ispeci u plehu djuvecaru.

9

10

11

Sastojci:

jaja 6

secera 16 kasika

mlevenih oraha 7 kasika

prezli 1kasika

brasna 2 kasike

praska za pecivo 1 kesica

pudinga od vanile 2

mleka 700ml

margarina 250gr

cokolade za kuvanje 100gr

keksa petit beurre 200gr

12

13

14

15

16

17 6 zumanaca, 8 kasika secera, umutiti zatim dodati 2 pudinga i malo mleka, masu dobro sjediniti i skuvati u ostatak mleka.

18

19

20 Kad se fil ohladi dodati predhodno umucen margarin. Masu podeliti na dva dela u jedan dodati 100 gr rendane cokolade.

21

22

23 Redjati kora, preko zuti fil, zatim red keksa predhodno umakanog u mleko, preko keksa braon fil. Kolac posuti rendanim ili mlevenim orasima.

Napomena:

