

berlin kocke

veoma ukusno i jednostavno....

1 mast,brasno,secer,limunovu koru,prasak za pecivo i
jaje zamesi dobro i stavi u tepsiju

Sastojci:

masti 90 gr

brasna 250gr

secera 80gr

limunove kore malo

praska za pecivo 1/2

jaje 1

2

3

4 100gr mljevenih orasa,100gr secera,100gr
grozdzica,1 vanil secer pomesati sa malo mleka i
staviti u tepsiju na prvu smjesu umutiti 2 zumanca,4
kas secera sitnog,40gr brasna i sneg od 2
bjelanca.dobro umutiti i premazati preko celog
kolaca i peci dok neporumeni od gorena hladan
kolac posipati topljenom cokoladom

7

8

Napomena:

sluziti uz caj..njam njam...