

"Podravka" kocka

Hozzávalók:

- 6 tojás sárgája,
- 25 dkg cukor,
- fél dl étolaj,
- 1 teáskanál sütőpor
- 16 dkg süteményliszt

A hozzávalókat kikeverjük, majd hozzáadjuk a 6 tojás habbá vert fehérjét. Megsütjük, ha kihűlt félbe vágjuk és fekete kávéval egy kicsit meglocsoljuk.

Krém:

- 2 dl tej,
- 6 tojás sárgája,
- 20 dkg cukor,
- 1 kanál vaníliás cukor,
- 3 kanál mester vanília pudingpor,
- 10 dkg mazsola.

Ezt sűrűre főzzük.

25 dkg margarint kevés cukorral kikeverünk és a kihűlt krémhez tesszük, majd jól összekeverjük.

Ezzel kenjük meg a piskótát.

6 tojás fehérjét 25 dkg cukorral gőz felett kemény habbá verjük és a vaníliás krém tetejére kenjük.

Az egészet csokimázzal vonjuk be.