

# dunavski valovi



Ja ih zovem dunavski valovi i vjerujem da si barem jednom u životu jela ovaj jednostavan kolač. Osvježavajući za vruće dane

Staklenka visanja

3 jaja

3 žlice ulja

3 žlice jogurta

4 žlice šećera

6 žlica brasna

5 žlica mlijeka

Pola pzp

Prepolovi na pola stavi žuti dio za drugi dio dodaj 3 žlice mlijeka I 3 žlice kakaa

Žuti dio peci na 180 oko 10 minuta izvadi van rasporedi višnje i zalij crnim dijelom peci 15 minuta

Krema od pudinga već na uši ide

600ml mlijeka

2 pudinga od vanilije

100g maslaca ili margarina

Skuhaj stavi u vruće filaj na prohladeni biskvit

Malo ohladi I prelij glazurom za mene je ova najbolja i najbolje se reže

100g čokolade

1dcl vrhnja za šlag ( slatka pavlaka)

Nek ti стоји преко ноћи у фрижидеру, мени nije jer сам једва доћекала па након 3h хлађења не добијеш баš lijepу кocku ali nema veze за мене haha