

Rozen kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 1 jaje
- 4 kašikešecera
- 3 dlmleka
- 100 g margarina
- 1 kašicicapraška za pecivo
- oko 500 g brašna

Fil:

- 400 g šecera
- 4 dlmleka
- 400 g mlevenih oraha
- 250 g margarina

Glazura:

- 250 g šecera u prahu
- 4 kašikevode
- 2 kašikeulja
- 2 kašikesoka od limuna
- 3-4 kapi crvene prehrambene boje

Priprema

Od sastojaka za kore umesiti testo. Dobro izraditi podeliti na 8 delova. Svaki deo tanko razvaljati na par mesta koru cackalicom izbockati i peci na prevrnutom plehu i temperaturi od 180 C. Fil: U posudu staviti mleko i šecer da se prokuva, dodati margarin da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe. Fil prohladiti i filovati korice. Necim teškim opteretiti kolac i ostaviti preko noci da odstoji. Sutradan staviti na kolac glazuru: U posudu staviti šecer u prahu, limunov sok, ulje, crvenu boju i muteci varjacom dodati vrelu vodu. Kad masa bude umucena preliti kolac.

Savet