

Coca cola kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru :

- 10jaja
- 10 kašikaprah šecera
- 8 kašika mlevenog badema
- 6 kašika prezli
- 2 kašikebrašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil :

- 500 mlcoca cole
- 10 gželatina
- 750 gkisele pavlake
- 250 mlslatke pavlake
- 150 gprah šecera
- 1 kesicaucvršćivaca za šlag

Za prskanje kora:

- 100 mlcoca cole

Za ukrašavanje :

- 100 gžele flašica coca cole

- **10** vafli ukus lešnika
- **1** kesica šlaga

Priprema

100 ml coca cole podgrejati i dodati omekšali želatin prema uputstvu. Potom sipati preostalu colu i skinuti penu da bi kasniji žele bio kristalno čist. Sipati u plastični sud i ostaviti da želira 12 sati. Iseckati žele na kocke. Umutiti penasto jaja sa malo soli, dodati šećer i mutiti oko 10-tak minuta dok masa ne "pobeli". Dodati potom mlevene bademe, prezle, prosejano brašno sa praškom za pecivo. Ispeći dve kore na 175 stepeni oko 20-tak minuta u četvrtanom plehu 30x24 obloženom pek papirom. Umutiti šlag prema uputstvu sa kesice sa ucvršćivacem i pomešati sa kiselom pavlakom i prah šećerom. Poprskati prvu koru sa coca colom, potom premazati belim filom i poredjati kocke želea i ponovo prekriti belim filom i prekriti drugom korom koju ponovo prskamo coca colom. Umutiti šlag prema uputstvu i premazati gornju koru. Radi lakšeg ukrašavanja nožem po šlagu obeležite kvadratiće i ukrasite svaki kvadrat šlagom, polovinom vafle i flašicom. Ostaviti u frižderu najmanje 4 sata.

Savet

Napraviti dan ranije i ostaviti da prenoi . Bude soan.