Engleske kocke

Sastojci

Potrebno je:

- 150 g butera
- 300 g brašna
- 100 g oraha
- 230 g šecera
- 50 g suvog groža
- 5-6 kašika mleka
- 5 belanaca
- 2 žumanceta
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin-šecera
- koru od limuna

Priprema

Zamesiti: 150 g butera, 250 g oštrog brašna, 80 g šecera, pola kesice praška za pecivo, jedno celo jaje, jedno žumance i koru od limuna. Staviti u podmazan pleh, a preko testa staviti ovaj nadev: u šerpu usuti 100 g mlevenih oraha, 100 g šecera, 1 kesica vanilin-šecera, 50 g suvog groža i 5-6 velikih kašika mleka. Sve dobro izmešati i namazati po testu. Zasebno umutiti cvrst sneg od 5 belanaca, polako dodati 50 g šecera, dva žumanceta i 50 g oštrog brašna. Sve dobro promešati, pa izruciti na nadev tako da bude pokriven. Peci na umerenoj vatri. Ohlaeni kolac posuti šecerom s vanilom i seci u kocke.