

Luline vocne kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g** brašna
- **1/3 kašice** praška za pecivo
- **3-4 kašike** mleka
- **120 g** masti
- **120 g** šećera
- **1** jaje
- **1 kašika** meda

Fil:

- **7 dL** mleka
- **7 kašika** šećera
- **120 g** margarina
- **1** puding od vanile
- **2** cela jajeta
- **2-3 kašike** brašna
- **2 kesice** vanil šećera

Fil 2:

- 500 g kupina
- 5 kašika šecera
- 2 dl vode
- 1 puding od vanile
- 1 kesica želatina

Ostalo:

- 4 dl slatke pavlake

Priprema

Kore: penasto umutiti šecer, mast, jaje i med i dodati ostale sastojke. Zamesiti mekše testo. Podeliti na 3 dela i ispeci 3 korice na obrnutoj strani pleha. Peci kratko oko 5 minuta na 220 stepeni.

Fil: pomesati jaja, puding, šecer, vanil šecer, brašno i malo mleka. Umesati sve u zavrelo mleko i skuvati kremu. U hladan krem dodati umuceni margarin.

Fil 2: kratko prokuvati kupine, šecer i 1 dl vode. Pomešati puding i 1 dl vode, dodati u kupine. U vruće umešati želatin pripremljen po uputstvu sa kesice. Ostaviti da se smesa prohladi. Umutiti slatku pavlaku. 1/3 dodati u smesu sa kupinama, naneti na koru i preklopiti drugom korom. Preko druge kore naneti žuti krem (ostaviti 2-3 kašike fila) i preko 1/3 slatke pavlake. Preklopiti trećom korom. Premazati sa preostalom slatkom pavlakom pomešanom sa malo žute kreme. Ostaviti kolac minimum 12 sati u frižideru da omekša.

Savet