

## **Penaste kocke**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **5 žumanaca**
- **5 kašika šecera**
- **5 kašikabrašna**
- **5 kašikamlake vode**
- **1/2 kesice prasha za pecivo**

### **krem:**

- **5 dl mleka**
- **1,5 dl vode**
- **2 pudinga od vanile**
- **50 g margarina**
- **5 belanaca**
- **6 kašika šecera**
- vanil šecer

## **Priprema**

Priprema kore: Od sastojaka za koru mikserom umutiti koru. Izliti je u pleh obložen pek papirom. Peci. Ostaviti kada se ispece da se ohladi i za to vreme pripremiti fil. Za penasti fil: Mleko pomešati sa vodom ali i ostaviti 1

dl mleka kako bi ste razmutili puding. Kada mleko provri ukuvati ga i dodati margarin. Belanca penasto umutiti-izmiksati sa šecerom u šam, neka bude cvrst. Dodati u smesu od pudinga.Dobro pomešati kulinarskom žicom. Preliti preko pecene kore. Kada se dobro ohladi seci na kocke i dekorisati šlagom.

### **Savet**

Dekorisati šlagom.