

Vocne kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 korice:

- **450 g** brašna
- **3 kašike** kisele pavlake
- **150 g** šecera
- **50 g** masti
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **1** jaje

Za fil I:

- **600 g** kupina ili malina ili jagoda
- **6 kašika** šecera
- **1 kesica** želatina
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **50 g** margarina

Za fil II:

- **7 dl** mleka
- **200 g** šecera
- **2 kesice** pudinga (vocna)
- **2 kašike** gustina
- **200 g** margarina
- **100 g** bele cokolade

Priprema

Zamesiti meko testo, razvaljati na 4 pek papira i peci na obrnutoj strani pleha. Svaku koricu po 5 minuta na 220 C, vodeci racuna da kore ne izgore. Skuvati voće, šećer sa 0,5 dl vode, nakon 5 minuta dodati rastvoren puding + želatin u 1 dl vode. Pustiti samo da proključa. U mlako dodati margarin. Za drugi fil: Skuvati puding na uobicajen nacin. U mlako umešati margarin. Filovati kore, voćni fil, puding krema, kora...Ostaviti kolac minimum 4 sata u frižideru. Dovoljno je kolac posuti šećerom u prahu, mada možete je preliti i glazurom od čokolade ili dekorisati šlagom.

Savet