

Pink kocke



Sastojci

Za testo

- 7 jaja
- 8 kašika šecera
- 4 kesice pudinga od maline ili jagode
- 1/2 kašičice praška za pecivo

Za fil

- 500 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 250 g putera
- 200 g prah-šecera
- 1 vanilin šecer

Glazura

- 150 g prah-šecera
- malo vode
- par kapi ekstrata maline ili jagode
- ili gotova glazura u prahu

Priprema

Patišpanj

Od belanaca umutiti cvrst sneg sa šecerom pa dodavati postepeno žumanca i kad se dobro umuti dodati prašak

za puding pomešan sa praškom za pecivo. etvrtasi dublji pleh (40×30 cm) obložiti papirom za pecenje, pa sipati umucenu masu i ispeci patišpanj.

Peceni patišpanj ohladiti i preseći na dva dela vertikalno.

Fil

Puding od vanile skuvati u pola litra mleka i ostaviti da se ohladi. Puter penasto umutiti sa prah šećerom pa sjediniti sa ohlađenim pudingom u krem.

Glazura

150 g prah šećera pokvasiti sa malo vode i dodati nekoliko kapi ekstrata maline, da smesa ne bude ni previše gusta ni previše meka.

Filovanje

Staviti jednu koru, preko nje premazati fil i završiti drugom korom, sve preliteri glazurom od šećera, pa seci na kocke.

Recept nam je poslala Olja Stevanovic iz Niša.