

Socne kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kašicica praška za pecivo
- 2 kašike brašna
- 1 dl hladnog mleka za prelivanje kore
- Za fil I:
- 1/2 l mleka
- 7 kašika šecera
- 5 žumanaca
- 5 kašika gustina
- 200 g maslaca
- 100 g šecera u prahu
- Za fil II:
- 1/2 kg jagoda
- 2.5 dl vode
- 2 pudinga od jagode
- 200 g šecera
- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutiti cvrsto belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa dodati brašno i orahe sa praškom za pecivo. Podmazati pleh 30x20 cm i sipati testo da se pece. Peci petnaestak minuta na 180 stepeni. Kada je kora gotova prenesite je na posudu gde cete filovati kolac. Odmah je preliti hladnim mlekom.

Jagode, mogu se koristiti i smrznute, staviti u posudu u kojoj ce se kuvati preliti ih vodom, dodati šećer i pustiti da vri kratko vreme. Umutiti puding sa kašikom šećera i malo vode da se otopi, pa umešati u jagode. Skloniti sa vatre i izmiksati. Topao fil preliti preko natopljene kore.

Za žuti fil, staviti mleko da se kuva. Umutiti žumanca sa šećerom, gustinom i malo mleka i zakuvati neprestano mešajući u mleko koje vri. Kuvati nekoliko minuta, pa skloniti i ostaviti da se malo ohladi. Za to vreme umutiti penasto maslac sa šećerom, pa sjediniti sa ohlaženim filom. Preliti preko fila od jagoda.

Na kraju cvrsto umutiti dva šlaga i prekriti ceo kolac. Sacekati da se ohladi, onda seci i služiti.

Savet