

Šarene kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **170 ml** ulja
- **175 ml** toplog mleka
- **350 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** kakaoa
- **300 g** malina

Za krem:

- **700 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od maline (jagode)
- **200 g** šecera
- **200 g** margarina

Za glazuru:

- 2 kesice šlag kreme

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodati šećer, vanilin šećer, ulje i brašno pomecano sa praškom za pecivo. Mleko ne dodavati.

Dve trecine smese sipati u podmazan pleh, a u preostalu jednu trecinu dodati kakao i mleko.

Sve izmešati i kašikom išarati žutu smesu.

Maline oprati pa ravnomerno rasporediti po testu i peci na 180 C oko 25 minuta.

Za kremu skuvati puding po uputstvu i ohladiti.

Penasto umutiti margarin, sjediniti sa ohlaenim pudingom, pa ravnomerno rasporediti preko ohlaene kore.

Odozgo ukrasiti šlag kremom.

Savet