

Pegave kocke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za beli deo kore:

- 7 belanaca
- **200 g** šecera
- 2 **kašike** oštrog brašna
- 4 **kašike** gustina
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kašike** sirceta

Za žuti deo kore:

- 7 žumanaca
- 2 jajeta
- **150 g** šecera
- **150 g** oštrog brašna
- 2 **kašike** ulja
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 1 **kašika** sirceta

Fil:

- **200 g** borovnica
- 5 **kašika** šecera
- 1 puding od vanilije
- 1 želatin
- **125 g** margarina

- **80** gmlevenih oraha

Priprema

Za belu koru umutiti belanca u cvrst šam, pa dodati šećer, mutiti dok se sasvim ne rastopi. Dodati sirce, pa još malo mutiti. Pomešati brašno sa gustinom i praškom za pecivo, pa varjacom umešati u belanca da se fino sjedini smesa. etvrtast pleh obložiti pek papirom, pa kašikom rasporediti gomilice bele smese.

Za žutu koru umutiti žumanca sa jajima i šećerom, mutiti dok se ne otopi. Dodati sirce, mešavinu brašna i praška za pecivo, promešati varjacom. Masu sipati izmeu gomilica bele smese, pa peci na 180 oko 35 minuta.

Za fil prokuvati šećer u 5 dl vode, dodati borovnice, kad provri, skuvati razmucen puding, mešajući da se zgusne. Želatin spremiti po uputstvu, pa u vruć puding dodati margarin i želatin i mešati da se otopi. Umesati orahe. Ohladiti fil. Koru preseći na dva dela, pa prvi deo postaviti na tacnu, premazati filom i poklopiti drugom korom. Sacekati da se kolac stegne, pa seci na kocke.

Savet

Orasi nisu baš po receptu, ali meni se dopalo, naravno da mogu da se izostave.