

Rozen kocke (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 2 dlmleka
- 300 gšecera
- 300 gmlevenih oraha
- 150 gmlevene plazme
- 250 gmargarina

Za glazuru:

- 200 gšecera u prahu
- 2 kašikelimunivog soka
- 4 kašikevode
- malocrvene boje

I još:

- 1 pakovanjerozen korica

Priprema

U šerpu staviti mleko i šecer da prokuva. Pustiti da kuva 5 minuta pa skloniti sa šporeta i dodati margarin, mešati dok se margarin istopi. Zatim dodati orahe i mlevenu plazmu pa sve dobro sjediniti.

Sedam korica filovati, na svaku po 4 pune kašike fila. Osmu koricu staviti od gore i kolac prekriti folijom, pa od gore staviti nešto teško da bi se kolac lepo sjedinio. Tako ostaviti kolac da prenoci pa sutra dan spremiti glazuru.

U tanjir staviti šećer u prahu malo roze boje i dve kašike limunovog soka pa sve sjediniti. Vodu dodavati kašiku po kašiku polako posle svake kašike vode potrebno je sve dobro izmešati i sjediniti.

Glazurom preliti kolac, da bi lepo poravnali glazuru potreban je veliki nož koji se dobro zagreje pod mlazom vrele vode i tako vrelinom nožem se poravna glazura. Ostaviti da se stegne pa tek onda seci kolac.

Savet