Vanila mak kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **200 g**mlevenog maka
- **2 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Vanil krema:

- **10**žumanaca
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1 kašika**arome vanile
- **250 g**margarina
- **10 kašika**šecera

Priprema

Za koru. Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati polako šecer. U posebnu ciniju pomešati baršno, mak i prašak za pecivo. Lagano dodati u umucena belanca i promešati silikonskom špatulom, lagano sjediniti da masa ne padne. Obložiti veliku tepsiju od šporeta pek papirom. Rernu zagrejati na 180 stepeni. Masu izliti u tepsiju, poravnati i peci dok ne porumeni oko 15-20 minuta. Pecenu koru prebaciti na žicu za hlaene i kad se ohladi prerezati na 2 dela da dobijete 2 kore.

Za fil. Staviti na šporet oko 8 dl mleka sa šecerom i aromom vanile da provri. Posebno razmutiti žumanca, puding i ostatak mleka. Kad mleko provri skloniti sa vatre usuti žumanca sa pudingom i promešati žicom, vratiti na šporet i mešati žicom svo vreme dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin, pa fil pa sve zajedno dobro sjediniti.

Koru položite na tacnu, premažite polovinom fila, može i malko više, položite drugu koru i odgore ostatkom fila. okoladu otopite, izlijte na pek papir, nožem povucite tako da dobijete kockice. Stavite u frižider da se dobro stegne, pa opet tankim nožem vucite na mesto gde ste prethodno. Odvojite kockice i pobacajte po kolacu ;)

Savet