

Balton kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Testo:

- 5jaja
- 4 kašikešecera
- 1 dlulja
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 500 mlmleka
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 250 gmargarina

Glazura:

- 2pudinga od vanile
- 5 kašikašecera
- 7 dlsoka od narandže

Dekoracija:

- 50 gšlaga

- 1 dlmleka

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom pa postepeno dodavati ulje uz neprekidno mucenje. Potom dodati brašno sa praškom za pecivo i kakaom, te promešati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, te ih varjacom lagano umešati u smesu za koru. Dobijenu masu izliti u pravougaoni pleh obložen papirom za pecenje i poravnati. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 15 minuta.

Staviti 400 ml mleka sa šećerom da provri; brašno razmutiti sa 100 ml mleka pa dodati u mleko i mešati na slaboj vatri dok se ne ugusti. Kad se prohladi dodati umucen margarin. Na pecenu i prohladenu koru naneti beli fil i poravnati.

U manjoj šerpi sjediniti 6 dl soka sa šećerom i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti 1 dl soka sa pudingom i sipati u kljucali sok. Kuvati dok se ne zgusne. Prohladen žuti fil razliti preko belog pa ostaviti da se stegne.

Šlag umutiti sa malo mleka. Kolac dekorisati pufnama od šlaga.

Ohladen kolac iseci na kocke željene velicine.

Savet