Starinske kocke



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **3 kašike**džema od šipaka
- **100 g**masti
- **1 kašicice**sode bikarbone
- **2 kesice**vanilin šecera
- **150 g**šecera
- **1**jaje
- **500 g**brašna

Za fil:

- **1 l**mleka
- **12 kašika**griza
- **1 kašika**šecera
- **125 g**margarina
- **125 g**prah šecera
- **50 g**mleka u prahu

Priprema

Za korice, izmešati i staviti da provri: 7 kašika vode, džem, mast, šecer i sodu bikarbonu. Kad se masa prohladi, dodati celo jaje, vanilin šecer i brašno. Ovu masu dobro ujednaciti, pa od nje na prevrnutom plehu obloženom pek papirom ispeci 5-6 korica.

Za fil, skuvati mleko, 1 kašiku šecera i griz. Umutiti margarin sa prah šecerom i mlekom u prahu, pa pomešati sa ohlaenim grizom.

Folovati korice, ostaviti da se ohladi i da se otpuste korice, pa seci na kocke.

Svaku kocku posuti cokoladnim mrvicama ili kokosom ili ukrasiti umucenom slatkom pavlakom.

Savet

Napomena: umesto masti, možete u korice staviti 125 g margarina. I po originalnom receptu ne stavlja se mleko u prahu, ali ja volim takav ukus, pa ga dodajem.