Socne kocke s crvenim vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**brašna
- **250 g**putera
- **200 g**šecera
- **4**jajeta
- **180 g**kisele pavlake
- **70 g**šecera u prahu
- **2 kašicice**kakaoa
- **1 kašicica**sode bikarbone

Za fil:

- **5 dl**mleka
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 kašike**brašna
- **250 g**putera

Za dekoraciju

- **300 g**crvenoa voca
- **1**crveni preliv za torte

Priprema

U dublju posudu sipati brašno, puter, šecer i 1 jaje, pa umesiti prhko testo. Kuglu testa uviti u providnu foliju i ostaviti u zamrzivacu na pola sata.

Umutiti preostala jaja sa šecerom u prahu. Dodati kakao, sodu bikarbonu i kiselu pavlaku, pa sve još malo izmutiti. Ohlaeno testo izrendati krupno i umešati ga u tamnu smesu.

Dobijenu smesu sipati u pravougaonu tepsiju obloženu papirom za pecenje, pa peci u rerni zagrejanoj na 170 stepeni.

U malo mleka razmutiti brašno, a ostatak staviti da provri sa šecerom. Sipati izmuceno brašno u kljucalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Penasto umutiti puter, te ga sastaviti s ohlaenim kremom.

Na koru naneti fil i poravnati. Poreati voce.

Crveni preliv pripremiti po uputstvu s kesice i preliti preko kolaca. Ostaviti kolac da se ohladi i stegne, pa nakon toga iseci na kocke.

Savet