

Kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanaca
- 5 kašika šecera
- 2 kašike brašna
- 100 g kokosovog brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 300 ml mleka

Za fil od malina:

- 400 g malina
- 200 g šecera
- 300 ml vode
- 2 kesice pudinga od malina

Za žuti fil:

- 5 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 kašike gustina
- 2 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 100 g prah šecera
- 250 g maslaca/margarina

I još:

- 100 gšlaga
- 200 mlmleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, umešati brašno, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Pecenu koru izvaditi, skloniti papir i vratiti je u pleh. Toplu koru preliti hladnim mlekom.

Maline kuvati sa šećerom oko 5 minuta, usuti 250 ml vode i kuvati dok ne provri. Puding razmutiti se 50 ml vode, usuti u maline i kuvati da se zgusne. Sipati preko kore i ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom, dodati malo mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati (ali da ne provri), usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa maslacem/margarinom umucenim sa prah šećerom. Preko ohlaenog pudinga staviti žuti fil, a preko šlag umucen sa mlekom.

Savet