

Roze kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 200 gšecera
- 4 kesicepudinga od jagode
- 2 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 mlmleka
- 5 kašikabrašna
- 2 kesicevanilin šecera
- 250 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 50 gcokolade
- 50 gžele bombone (za dekoraciju)

Priprema

Umutiti cvrst sneg od 3 belanceta postepeno dodajuci 100 g šecera. Posebno umutiti 3 žumanceta sa 2 kašike vode pa sve dodati u sneg od belanaca. Pomešati dva pudinga i jednu kašiku brašna i pola praška za pecivo pa dodati u smesu i dobro promešati. Sve sipati u pleh obložen papirom za pecenje i peci u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin napraviti još jednu koru. Fil - U šerpu sipati 400 ml mleka pa ga ostaviti na ringli da provri. Preostalo mleko pomešati sa brašnom i vanilom te lagano sipati u kljucalo mleko i mešati dok se ne zgusne. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.okoladu iseci na kockice i umešati je u fil.

Na prvu koru naneti 2/3 fila...

... prekriti ga drugom korom, pa nju premazati preostalim filom. Kolac ukrasiti iseckanim žele bombonama.

Savet