

Kremaste vocne kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 4 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 1 kašikakakaa
- 2 kašikehladnog mleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil I:

- 500 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 2 kašikegustina
- 6 kašikašecera
- 125 gputera ili margarina

Fil II:

- 300 gšlag kreme
- 3 dlmleka
- 100 grendane cokolade
- 300 gjagoda
- 2 vecebanane

Priprema

Kore: Jaja sa šećerom dobro umutiti pa dodato suve sastojke (brašno, kakao, prašak za pecivo) blago promešati pa dodati i hladno mleko. Umucenu masu sipati u pleh na kome smo stavili papir za pečenje. Dimenzije pleha 36x36. Peci na 180 C 15 minuta. Ispecenu i ohladjenu koru iseci na tri lente. Fil I: 400 ml mleka staviti da provri zajedno sa šećerom, a 100 ml mleka promešati sa pudingom i gustinom, zatim lagano sipati sastavljenu masu u provrelo mleko. Kada se puding zgusne ohladiti ga. Ohladjeni puding sastaviti sa umucenim margarinom. Dodati i dve kašike umucenog šlaga lagano promešati. Fil II: Umutiti šlag da bude baš gust pa dve kašike umucenog šlaga staviti u prvi fila a u ostatak dodati rendanu cokoladu. Filovati: Kora koju smo poprskali nekim sokom pa fil I, poredjati isecene jagode na pola, preko jagoda staviti drugi fila pa kora pa fil prvi pa isecene po dužini dve banane, preko banana fil drugi. Opet kora i dekorisati ostatkom kreme i šlaga....

Savet