Letnja maarica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno:

- **1**gotove kore za maaricu
- **6 dl**mleka
- **8 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **2 dl**slatke pavlake
- **100 g**margarina
- **400 g**jagoda
- **2 kesice**pudinga od jagoda
- **100 g**bele cokolade

Priprema

Skuvati puding od vanile sa 5 kašika šecera na uobicajeni nacin. U mlak puding umutiti 100 g margarina. Umutiti 1 dl slatke pavlake. Dodati u puding.

Iseckati jagode, sipati 1 dl vode, 3 kašike šecera, kuvati 3-4 minuta. Razmutiti puding od jagode u 1 dl vode i dodati jagodama. Skuvati fil.

Otopiti 100 g bele cokolade, dodati 1 dl slatke pavlake promešati. Filovati kore: kora, 1/2 fila sa jagodama, kora, žuti fil, kora, fil sa jagodama, kora. Sve preliti glazurom od bele cokolade. Ostaviti min 12 sati u frižideru. Svaku kocku ukrasiti jagodom.

Savet

Ukoliko želite da vam fil sa vanilom bude vrši vi dok kuvate puding, razmutite kesicu želatina u 3 kašike vode ostavite da odstoji 10 min i umešajte u vru puding. Postupak dalje je isti. Ovaj kola možete praviti i sa malinama ili kupinama.