

Lisnate kocke



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica

- **250 g** margarina
- **300 g** belog brašna
- **50 ml** hladne vode

Fil

- **1000 ml** mleka
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **2** jajeta
- **250 g** margarina

Priprema

Prvo pripremiti kore na sledeci nacin: margarin, brašno i vodu zamesiti i ostaviti testo umotano u najlon 2 sata. Zatim podeliti na 8 loptica, taniti loptice i peci na prevrnut pleh par minuta. Kore koje su ostale tj okrajke ispeci tj prepeci na kraju.

Zatim pripremiti fil na sledeci nacin: skuvati mleko i šecer, pa dodati penasto umucena žumanca sa prahom za puding, ukuvati, kad se malo prohladi dodati margarin a na kraju šam od belanaca i ostaviti da se ohladi fil.

Filovati svaku koru naizmenicno, na zadnju koru fil i mrvljene prepecene kore.

Savet

Kola ostaviti da se dobro ohladi, najbolje da prenoi pa sutradan sei kocke.