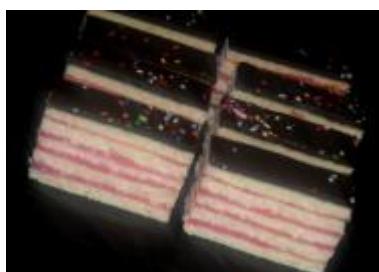


Crveno bele kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **2**jaja
- **10** kašikašecera
- **10** kašikaistopljene masti
- **10** kašikamleka
- **600** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Fil:

- **1** l mleka
- **10** kašikašecera
- **3** kesicepuđinga od maline
- **2-4** kapi ekstrata od maline

Preliv:

- **150** g cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Umutiti 2 jaja sa šecerom, dodati istopljeni mast, mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ispeci 5 kora na poledjini pleha. Velicina kora je 25x35 cm. Fil: U posudu staviti da se kuva 8 dl mleka i 10 kašika

šecera. Umutiti 3 pudinga sa 2 dl mleka dodati u prokuvano mleko i kuvati dok se ne zgusne skinuti sa vatre dodati ekstrat od maline dobro izmešati i vrucim filom filovati kore. Kore filujemo u plehu velicine kao i kore. Kad se kolac ohladi prelijemo sa istopljenom cokoladom u koju smo dodali 6 kašika ulja.

Savet