

Kuglica kocke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 2jaja
- 250 gšecera
- 1 **kašik**amasti (ne ravna vec punija kašika)
- 3 **kašik**emeda
- 4 **kašik**emleka
- **oko 600 g**brašna
- 1 **kašicica**sode bikarbone
- 1 **kašika**kakaoa

Fil od malina:

- 300 gmalina
- 3 **kašike**šecera
- 1 **kesica** **pudinga**od malina
- 1 **dl**vode

Fil:

- 7 **dl**mleka
- 2**pudinga** od vanile
- 2 **kašike**brašna
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu

Preliv:

- **100 g** cokolade
- **4 kašike** ulja

Priprema

Na blagoj vatri istopiti mast, med, mleko i šećer. Kad bude mlako dodati 2 jaja, brašno i sodu bikarbonu. Zamesiti testo, podeliti na 3 dela i u treci deo dodati 2 kašike kakao da bude testo tamno. Od 2 svetla dela testa ispeci dve kore. Testo razvaljati na papir velicine 20x30 cm, izbušiti na par mesta i peci da blago porumeni. Tamni deo testa podeliti na 9 delova. Od svakog dela testa razvaljati šipke dužine 20 cm kao širina kora. Peci. Fil I: U 300 g malina dodati 3 kašike šećera i prokuvati. Umutiti 1 puding od maline sa 1 dl vode, dodati u maline i skuvati. Topao puding preliti preko pecene 2 kore i ostaviti da se ohladi. Fil II (svetli fil): U posudu staviti 5 dl mleka da se kuva. Umutiti 2 pudinga od vanile sa 2 kašike brašna i 2 dl mleka. Dodati u vrelo mleko i kuvati kad se skuva i ohladi dodati umucen 1 margarin sa 200 g šećera u prahu. Filovati kolac: Kora prelivena sa filom od malina, 1/2 svetlog fil, poredjati pecene braon štangle (rasporediti ih da bude rastojanje između njih 1 cm), blago ih utisnuti u fil, pa 2/2 fila, pa kora prelivena malinama, maline da dodju do fila. Kolac blago opteretiti da se dobro stegne pa preliti sa: Istopiti 100 g cokolade sa 4 kašike ulja.

Savet