Luline vocne kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g**brašna
- **1/3 kašicice**praška za pecivo
- **3-4 kašike**mleka
- **120 g**masti
- **120 g**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**meda

Fil:

- **7 dl**mleka
- **7 kašika**šecera
- **120 g**margarina
- **1**puding od vanile
- **2** cela jajeta
- **2-3 kašike**brašna
- **2 kesice**vanil šecera

Fil 2:

- **500 g**kupina
- **5 kašika**šecera
- **2 dl**vode
- **1** puding od vanile
- **1 kesica**želatina

Ostalo:

- **4 dl**slatke pavlake

Priprema

Kore: penasto umutiti šecer, mast, jaje i med i dodati ostale sastojke. Zamesiti mekse testo. Podeliti na 3 dela i ispeci 3 korice na obrnutoj strani pleha. Peci kratko oko 5 minuta na 220 stepeni.

Fil: pomesati jaja, puding, šecer, vanil šecer, brašno i malo mleka. Umesati sve u zavrelo mleko i skuvati kremu. U hladan krem dodati umuceni margarin.

Fil 2: kratko prokuvati kupine, šecer i 1 dl vode. Pomešati puding i 1 dl vode, dodati u kupine. U vruce umešati želatin pripremljen po uptstvu sa kesice. Ostaviti da se smesa prohladi. Umutiti slatku pavlaku. 1/3 dodati u smesu sa kupinama, naneti na koru i preklopiti drugom korom. Preko druge kore naneti žuti krem (ostaviti 2-3 kašike fila) i preko 1/3 slatke pavlake. Preklopiti trecom korom. Premazati sa preostalom slatkom pavlakom pomešanom sa malo žute kreme. Ostaviti kolac minimum 12 sati u frižideru da omekša.

Savet