

Mak kocke (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Bela korica:

- 3belanca
- 3 **kašikešecera**
- 3 **kašikebrašna**
- 2 **kašikeulja**

Korice sa makom:

- 6belanca
- 10 **kašikašecera**
- 10 **kašikemaka**
- 4 **kašikebrašna**

Fil:

- 1 lmleka
- 15 **kašikešecera**
- 4pudinga od vanile
- 6žumanaca
- 1margarin

Za ukrašavanje

- 300 gšlag kreme

- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Bela korica: Umutiti sve sastojke i ispeci koricu u cervrtastom plehu (30x25) na 200 stepeni.

Korice sa makom: Umutiti sve sastojke i ispeci dve korice.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom, dodati puding i skuvati u mleku. Ostaviti da se ohladi. Dodati 1 margarin i lepo umutiti mikserom.

Filovanje: korica sa makom-fil-bela korica-fil-korica sa makom-fil.

Umutiti šlag krem, dodati šećer u prahu i premazati kolac.

Savet