

Mak kocke (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7belanaca
- 60 gšecera
- 2vanil šecera
- 150 gmlevenog maka
- 50 ggustina
- 2 kašicicepraška za pecivo

Fil:

- 7žumanaca
- 90 gšecera
- 40 ggustina
- 1 lmleka
- 250 gmargarina
- 50 gšecera u prahu

Preliv:

- 200 mltoplog mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom i vanil šećerom pa dodati suve sastojke, mak, gustin i prašak za pecivo. Sjediniti sa

varjacom i peci u podmazanom i brašnom posutom plehu na 180 stepeni nekih 30 minuta.

Ostaviti da se kora malo ohladi pa je preliteri sa 200 ml prokuvanog mlakog mleka. Dok kora upija preliv, skuvati fil.

U 7 dl mleka staviti šecer da prokuva. U preostalo mleko sjediniti žumanca sa gustinom pa lagano dodavati u mleko i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi.

Kad se fil ohladi, sjediniti sa umucenim margarinom i šecerom u prahu.

Filovati koru i preko staviti šlag.

Savet