

Snežne kocke



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **500 g** brašna
- **150 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- 2 jajeta
- **1 dL** mleka

Za fil:

- **250 g** putera
- **250 g** šećera
- **7,5 dL** mleka
- **2 kašike** gustina
- **2 kesice** pudinga sa ukusom slatke pavlake

Priprema

Penasto umutite puter, dodajte jaja, šećer u prahu, mleko i brašno pa umesite glatko testo. Oblikujte ga u jufku i zamotajte u foliju za domaćinstvo i stavite u frižider na 30 minuta da odmori. Potom testo podelite na četiri dela. Svaki deo razviti na veličinu pleha 45x25 cm i ispeci kore na poledjini pleha predhodno prekriven pek-papirom. Pecite na 180 stepeni oko 15-20 minuta, pazeci da kore ostanu bele.

Za fil: 250 g šećera, 2 kašike gustina i 2 kesice pudinga razmutite sa pola litre mleka. Ostatak mleka stavite da provri, pa dodajte smesu od pudinga. Kuvajte dok se fil ne zgusne i ostavite da se ohladi. Posebno umutite

penasto puter i dodajte ohlaenu smesu od pudinga. Mikserom sjedinite u glatku smesu i korice filujte na uobicajen nacin: Kora, fil, kora, fil, sve dok ne utrošite sav materijal. Kolac dekorisite po želji.

Savet

U fil možete dodati rendanu koru limuna, sok od limuna ili rum, sve zavisi od vašeg ukusa.