

Socne kocke sa jagodama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **2** kašikebrašna
- **1** dlhladnog mleka za prelivanje kore
- Za fil I:
 - **1/2** lmleka
 - **7** kašikašecera
 - **5**žumanaca
 - **5** kašikagustina
 - **200** gmaslaca
 - **100** gšecera u prahu
- Za fil II:
 - **1/2** kgjagoda
 - **2.5** dlvode
 - 2pudinga od jagode
 - **200** gšecera
 - **2** kesice šлага

Priprema

Umutiti cvrsto belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa dodati brašno i orahe sa praškom za pecivo. Podmazati pleh 30x20 cm i sipati testo da se pece. Peci petnaestak minuta na 180 stepeni. Kada je kora gotova prenesite je na posudu gde cete filovati kolac. Odmah je preliti hladnim mlekom.

Jagode, mogu se koristiti i smrznute, staviti u posudu u kojoj ce se kuvati preliti ih vodom, dodati šecer i pustiti da vri kratko vreme. Umutiti puding sa kašikom šecera i malo vode da se otopi, pa umešati u jagode. Skloniti sa vatre i izmiksati. Topao fil preliti preko natopljene kore.

Za žuti fil, staviti mleko da se kuva. Umutiti žumanca sa šecerom, gustinom i malo mleka i zakuvati neprestano mešajuci u mleko koje vri. Kuvati nekoliko minuta, pa skloniti i ostaviti da se malo ohladi. Za to vreme umutiti penasto maslac sa šecerom, pa sjediniti sa ohlaenim filom. Preliti preko fila od jagoda.

Na kraju cvrsto umutiti dva šлага i prekriti ceo kolac. Sacekati da se ohladi, onda seci i služiti.

Savet