

Vocne kocke (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4žumanca
- 10 kašikašecera
- 10 kašikaulja
- 10 kašikamleka
- 12 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 500 gmalina
- 8 kašikašecera
- 1 dlvode
- 1 kesicapudinga od maline
- 1 kašikagustina

Za šam:

- 4belanceta
- 8 kašikašecera
- šakaseckanih oraha

Priprema

Prvo napraviti fil. U posudu staviti maline i šećer (koristim zamrznute maline), prokuvati da se šećer istopi. Umutiti 1 dl vode sa 1 pudingom od maline i 1 kašikom gustina, dodati u maline i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se hladi. Umutiti 4 žumanceta sa 10 kašika šećera, dodati ulje, mleko, brašno, kakao i prašak za pecivo. Dobro umutiti i masu staviti u pleh velicine 20x30 cm prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 15 minuta. Dok se kora pece umutiti 4 belanceta sa 8 kašika šećera. Posle 15 minuta pecenja pleh sa korom izvaditi iz rerne premazati sa prohladenim malinama, pa preko umucena belanca. Poravnati belanca, malo viljuškom napraviti prugice i posuti sa 1 šakom seckanih oraha. Vratiti u rernu i još peci 10-15 minuta da šam od belanaca blago požuti.

Savet