

Jogurt kocke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **150 g** šecera
- **4** žumanjka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 (250 g)** margarin

Jogurt smjesa:

- **4** čašecvrsta jogurta
- **2** čašekisele pavlake - vrhnja
- **200 g** šecera
- **3** vanilin šecera
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** grisa
- **4** bjeljanjka - snijeg

Priprema

Tijesto: Izmijesiti prhko tijesto od potrebnih sastojaka. Podijeliti na dva dijela. Jednu polovicu razvaljati i staviti u namašćen i pobrašnjen pleh 35x35cm može i malo veci. Drugu polovicu tijesta staviti u frižider.

Jogurt smjesa: Pjenasto izraditi bjelanjke, a ostale sastojke za smjesu izmješati u drugoj zdjeli. Bjelanjke žlicom polako umješati u ostatak smjese. Smjesu izliti na tijesto i gore naribati drugu polovicu tijesta. Peci na 170°C dok ne porumeni.

Savet

Hladno posipati šeerom u prahu.