

Krem kocke (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 13 kašika šecera
- 13 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 9 dl mleka
- 2 kesice vanil šecera
- 125 g margarina
- 100 g šecera u prahu
- 1 kesica krem šlaga

Priprema

Belanca odvojite od žumanaca i umutite penasto, dodajte 8 kašika šecera i mutite dok se šećer ne istopi. 8 kašika brašna pomešajte sa 1/2 kesice praška za pecivo, sipajte u umucena belanca i lagano promešajte varjačom.

Pleh podmažite margarinom i pospite sa malo brašna, izrucite masu i koru pecite na umerenoj temperaturi 15-20 minuta. Pecenu koru odmah izvadite na tacnu i prelijte sa 2 dl hladnog mleka.

Od pola litre mleka odvojte 1 dl i razmutite žumanca i 5 kašika brašna, a zatim procedite da nebi bilo grudvica.

Preostalih 4 dl sipajte u šerpu sa 5 kašika šecera i 2 vanil šecera i stavite da provri. Kada provri sipajte razmucena žumanca sa brašnom i kuvajte neprestano mešajući. Kada je fil kivan ostavite da se dobro hladi.

Umutite margarin sa šećerom u prahu i dodajte kašiku po kašiku ohlaenog fila, neprestano miksajući.

Fil nanesite preko kore, ostavite 10 minuta u frižideru i potom premažite sa krem šalgom umucenim sa 2 dl

hladnog mleka.

Kolac dobro ohladite i secite na kocke.