

## **Balton kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **95** min

### **Sastoјci**

#### **Testo:**

- **5**jaja
- **4** kašikešecera
- **1** dlulja
- **4** kašikebrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kesiceprasha za pecivo

#### **Fil:**

- **500** ml mleka
- **9** kašikašecera
- **9** kašikabrašna
- **250** g margarina

#### **Glazura:**

- **2**pudinga od vanile
- **5** kašikašecera
- **7** dl soka od narandže

#### **Dekoracija:**

- **50** g šлага

- 1 dl mleka

## Preparacija

Umutiti žumanca sa šećerom pa postepeno dodavati ulje uz neprekidno miješanje. Potom dodati brašno sa praškom za pecivo i kakaom, te promiješati. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, te ih varjacom lagano umešati u smesu za koru. Dobijenu masu izliti u pravougaoni pleh obložen papirom za pecenje i poravnati. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni 15 minuta.

Staviti 400 ml mleka sa šećerom da provri; brašno razmutiti sa 100 ml mleka pa dodati u mleko i mešati na slaboj vatri dok se ne ugosti. Kad se prohlaadi dodati umucen margarin. Na pecenu i prohlaenu koru naneti beli fil i poravnati.

U manjoj šerpi sjediniti 6 dl soka sa šećerom i kuvati dok ne prokljuca. Posebno umutiti 1 dl soka sa pudingom i sipati u kljucali sok. Kuvati dok se ne zgusne. Prohlaen žuti fil razliti preko belog pa ostaviti da se stegne.

Šlag umutiti sa malo mleka. Kolac dekorisati pufnama od šлага.

Ohlaen kolac iseci na kocke željene velicine.

## Savet