

## **Balton kocke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **95** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

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

### **Fil:**

- 500 mlmleka
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 250 gmargarina

### **Glazura:**

- 2pudinga od vanile
- 5 kašikašecera
- 7 dlsoka od narandže

### **Dekoracija:**

- 50 gšlaga

- 1 dlmleka

## **Priprema**

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 čvrst sneg, te ih varjačom lagano umiješati u smesu za koru. Dobijenu masu izliti u pravougaoni pleh obložen papirom za pečenje 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 ugusti. Kad se prohladi dodati umućen margarin. Na pecenu i prohladenu koru naneti beli fil i poravnati.

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

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

Ohladjen kolac iseci na kocke željene velicine.

## **Savet**