

Pegave kocke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 7 belanaca
- 200 g šecera
- 2 kašike brašna
- 4 kašike gustina
- 2 kašike sirceta
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 7 žumanaca
- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 2 kašike ulja
- 130 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 kašika sirceta

Za fil:

- 4 breskve
- 5 kašika šecera
- 1 kesica pudinga od vanile
- 1 kesica želatina
- 125 g margarina

Priprema

Najpre pripremiti beli deo kore. Belanca umutiti u cvrst šam, pa postepeno dodavati šećer i mutiti dok se ne rastopi. Umešati brašno i gustin, pa dodati mešavinu praška za pecivo i sirceta, te polako promešati varjačom. Posebno pripremiti žutu smesu za koru. Izmiksati žumanca i jaja sa šećerom, dodati ulje i brašno. Na kraju dodati mešavinu praška za pecivo i sirceta.

Dublju pravougaonu tepsiju obložiti papirom za pečenje, pa po dnu rasporediti gomilice bele smese za koru praveći razmak izmeu njih.

Žutu masu sipati izmeu gomilica bele smese za koru.

Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 35 minuta. Ohlaenu koru poprecno preseći na dva dela.

U šerpu sjedinite 5 dl vode i šećera, pa ubaciti oljuštene breskve, isecene na kocke, te kuvati na umerenoj temperaturi dok voće ne omekša. Želatin preliti sa 4 kašika hladne vode i promešati da nabubri. Puding rastopiti u 1 dl vode, pa ga sipati u ključalu vodu sa voćem i mešati dok se ne zgusne. Skloniti s vatre. Dodati želatin i margarin, pa mešati dok se ne rastope.

Donju koru staviti na tacnu, premazati je ohlaenim filom i prekriti gornjom korom. Sacekati da se kolac ohladi i stegne, pa ga iseci na kocke.

Savet