

## **Pegave kocke (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastoјci**

#### **Za koru:**

- 7belanaca
- **200** gšecera
- **2** kašikebrašna
- **4** kašikegustina
- **2** kašikesirceta
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- 7žumanaca
- 2jajeta
- **150** gšecera
- **2** kašikeulja
- **130** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** kašikasirceta

#### **Za fil:**

- **4**breskve
- **5** kašikašecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **1** kesicaželatina
- **125** gmargarina

### **Priprema**

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

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

Žutu masu sipati izmeu gomilica bele smese za koru.

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

U šerpu sjedinite 5 dl vode i šecera, pa ubaciti oljuštene breskve, isecene na kocke, te kuvati na umerenoj temperaturi dok voce ne omeša. Želatin prelititi sa 4 kašika hladne vode i promešati da nabubri. Puding rastopiti u 1 dl vode, pa ga sipati u kljucalu vodu sa vocem 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