Kocke sa malinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 ml**mleka

Za fil od malina:

- **400 g**malina
- **200 g**šecera
- **300 ml**vode
- **2 kesice**pudinga od malina

Za žuti fil:

- **5**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**gustina
- **2 kašike**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 g**prah šecera
- **250 g**maslaca/margarina

I još:

- **100 g**šlaga
- **200 ml**mleka

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, umešati brašno, kokosovo brašno i prašak za pecivo. Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Pecenu koru izvaditi, skloniti papir i vratiti je u pleh. Toplu koru preliti hladnim mlekom.

Maline kuvati sa šecerom oko 5 minuta, usuti 250 ml vode i kuvati dok ne provri. Puding razmutiti se 50 ml vode, usuti u maline i kuvati da se zgusne. Sipati preko kore i ostaviti da se dobro ohladi.

Umutiti žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, dodati malo mleka, gustin i brašno. Preostalo mleko zagrejati (ali da ne provri), usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti na sobnoj temperaturi i pomešati sa maslacem/margarinom umucenim sa prah šecerom. Preko ohlaenog pudinga staviti žuti fil, a preko šlag umucen sa mlekom.

Savet