

Rozen kocke (4)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **2 kašikemasti**
- **2 šoljicemleka**
- **4 kašikešecera**
- **1 kašicicasoode bikarbone**
- **300 gbrašna**
- **600 mlmleka**
- **500 gšecera**
- **500 gmlevenih oraha**
- **250 gputera**
- **250 gšecera u prahu**
- **1/2limuna**
- **1 kašikavode**
- **1 kašikasoka od višanja**
- **1 kašicina ulja**

Priprema

Umesite testo od navedenih sastojaka, podelite na 8 manjih jufki i razvucite jufke u kore u velicini cetvrtastog pleha. Kore pecite nekoliko minuta na poleini pleha. Gotove kore umotajte u vlažnu krpu. Za fil skuvajte mleko sa šecerom, pa u njemu poparite mlevene orahe. Skinuti s vatre i dodajte maslac, pa mešajte dok se masa ne izjednaci. Reajte koru po koru i svaku premažite filom osim poslednje. Za fondan dodajte u šecer u prahu sok od pola limuna i sok od višnje i snažno mešajte dok ne dobijete glatku masu. Dodajte vodu i ulje, promešajte i fondanom premažite poslednju koru.

Savet