

Rozen kocke (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 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 kašicica 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 pole?ini 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. Re?ajte 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