

## Šarene kocke (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Kora:

- 250 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 6jaja
- 270 gbrašna

#### Fil:

- 300 gšecera
- 1 dlvode
- 125 gmargarina
- 250 gmlevenih oraha
- 50 gcokolade
- po željiekstrakt jagode

#### Glazura:

- 200 gšecera u prahu
- 5 kašikavode
- po željicrvena kolacarska boja

### Priprema

Kore - umutiti jaja sa šećerom u prahu. Posebno umutiti margarin pa ga sastaviti s jajima. Umešati brašno te

smesu podeliti na cetiri dela.

Sipati jedan deo u podmazan i brašnom posut pravougaoni pleh i peci 7-8 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin ispeci još tri kore.

Fil: U šerpu sipati šećer i vodu, kratko špinovati pa umešati margarin da se otopi i dodati mlevene orahe. Pripremljenu smesu podeliti na tri dela. U jedan dodati čokoladu, a u drugi ekstrat jagode i malo crvene kolacarske boje.

Na prvu koru naneti čokoladni fil, prekriti drugom korom, te nju premazati crvenim filom. Staviti trecu koru i preostali nebojeni deo fil, pa slaganje završiti cetvrtom korom.

Varjacom pomešati šećer u prahu, vodu i crvenu kolacarsku boju pa dobijenu smesu preliti preko kolaca.

## **Savet**