

## Šarene kocke (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Kora:

- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **6**jaja
- **270 g**brašna

#### Fil:

- **300 g**šecera
- **1 dl**vode
- **125 g**margarina
- **250 g**mlevenih oraha
- **50 g**cokolade
- **po željiekstrakt jagode**

#### Glazura:

- **200 g**šecera u prahu
- **5 kašikavode**
- **po željicrvena kolacarska boja**

### Priprema

Kore - umutiti jaja sa šecerom 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 šefer i vodu, kratko špinovati pa umešati margarin da se otopi i dodati mlevene orahe. Pripremljenu smesu podeliti na tri dela. U jedan dodati cokoladu, a u drugi ekstrat jagode i malo crvene kolacarske boje.

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

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

### **Savet**