

Kocke s limunom i jagodama



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 120 gšecera
- 60 mljogurta
- 50 mlslatke pavlake
- 85 gputera
- 70 goštrog brašna
- 1 prsohvatsoli

Fil od jagoda:

- 10 gželatina u prahu
- 4 kašikehladne vode
- 200 gjagoda
- 4 kašikašecera
- 1 kašikalimunovog soka
- 200 mlslatke pavlake

Fil od limuna:

- 300 gkrem sira
- 4 kašikešecera u prahu
- 2vanilin šecera
- 1rendana kora limuna
- 4 kašikesoka od limuna

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Žumanca odvojiti od belanca i sa polovinom šecera umutiti mikserom. Postepeno dodavati slatku pavlaku, jogurt i rastopljen puter neprekidno muteci. Pred kraj mucenja dodati brašno. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg dodajući preostali šecer. Dobijeni šam dodati u smesu od žumanaca i promešati varjacom. Pleh obložiti papirom za pecenje, pa izliti u njega pripremljenu smesu. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumeni. Pecenu koru uzdužno preseći na tri dela.

Fil od jagoda: Jagode izmiksati, sjediniti sa šecerom i limunovim sokom, te kuvati dok ne prokljuca. Želatin preliti sa hladnom vodom i promešati, pa sipati u smesu od jagoda. Ostaviti na hladnom da pocne da želira. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag, a zatim je dodati u ohlaenu i napola stegnutu smesu od jagoda. Umutiti mikserom.

Fil od limuna: Krem sir sjediniti sa šecerom u prahu, vanilin-šecerom, sokom i rendanom korom limuna, pa dobro izmešati. Slatku pavlaku umutiti te dodati u smesu od sira i dobro promešati.

Prvu koru premazati polovinom fila od jagoda i prekriti drugom korom. Naneti fil od sira i poravnati. Deo fila ostaviti za dekoraciju. Preko treće kore naneti preostali fil od jagoda. Dekorirati po želji.

Savet