

## **Kremaste vocne kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastoјci**

#### **Za kore:**

- 3jajeta
- **4 kašikašecera**
- **4 kašikabrašna**
- **1 kašikakaka**
- **2 kašikehladnog mleka**
- **1/2 kesicepraška za pecivo**

#### **Fil I:**

- **500 ml mleka**
- **1 kesica pudinga od vanile**
- **2 kašike gustina**
- **6 kašikašecera**
- **125 g putera ili margarina**

#### **Fil II:**

- **300 g šlag kreme**
- **3 dl mleka**
- **100 g rendane cokolade**
- **300 g jagoda**
- **2 vecebanane**

## **Priprema**

Kore: Jaja sa šećerom dobro umutiti pa dodato suve sastojke (brašno, kakao, prašak za pecivo) blago promešati pa dodati i hladno mleko. Umucenu masu sipati u pleh na kome smo stavili papir za pecenje. Dimenzije pleha 36x36. Peci na 180 C 15 minuta. Ispecenu i ohladjenu koru iseci na tri lente. Fil I: 400 ml mleka staviti da provri zajedno sa šećerom, a 100 ml mleka promešati sa pudingom i gustinom, zatim lagano sipati sastavljenu masu u provrelo mleko. Kada se puding zgusne ohladiti ga. Ohladjeni puding sastaviti sa umucenim margarinom. Dodati i dve kašike umucenog šлага lagano promešati. Fil II: Umutiti šlag da bude baš gust pa dve kašike umucenog šлага staviti u prvi fila a u ostatak dodati rendanu cokoladu. Filovati: Kora koju smo poprskali nekim sokom pa fil I, poredjati isecene jagode na pola, preko jagoda staviti drugi fila pa kora pa fil prvi pa isecene po dužini dve banane, preko banana fil drugi. Opet kora i dekorisati ostatkom krema i šлага....

## **Savet**