

Ružicaste kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- **80** gšecera
- **1** kašicicakakaoa
- **2** kašikeulja
- **80** gbrašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo

Za fil:

- **300** gkupine i maline
- **5** kašikašecera
- **1/2** kašicicecimeta
- **15** ggustina
- **250** gkisele pavlake
- **200** mlslatke pavlake
- **5** gželatina

Za dekoraciju

- **2** kesicešlag krema
- **10**-akkupina

Priprema

Jaja razdvojiti, pa belanca umutiti sa šecerom. Dodati žumanca, a zatim umešati ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo. Pripremljenu smesu sipati u kalup obložen papirom za pecenje, i na 180 stepeni peci koru oko 7 minuta. Ostaviti da se ohladi.

Voce kuvati sa šecerom i cimetom oko 10 minuta. Gustin razmutiti u dve kašike hladne vode i umešati u smesu sa vocem. Skloniti posudu s vatre i ostaviti da se prohlađi. Želatin potopiti u dve kašike hladne vode, sacekati da nabubri, a zatim ga umešati u još topao fil i mešati dok se ne otopi.

Slatku pavlaku umutiti i pomešati sa kiselom pavlakom. Ulići mlak fil i oprezno sve sjediniti.

Oko kore staviti obruc i sipati fil. Ostaviti da se stegne.

Dekorisati po želji šlagom i vocem.

Savet