

Ružicaste kocke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 80 g šecera
- 1 kašicica kakaoa
- 2 kašikeulja
- 80 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 300 g kupine i maline
- 5 kašika šecera
- 1/2 kašice cimeta
- 15 g gustina
- 250 g kisele pavlake
- 200 ml slatke pavlake
- 5 g želatina

Za dekoraciju

- 2 kesice šlag krema
- 10 akkupina

Priprema

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

Voce kuvati sa šećerom 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 prohladi. Želatin potopiti u dve kašike hladne vode, sačekati da nabubri, a zatim ga umešati u još topao fil i mešati dok se ne otopi.

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

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

Dekorirati po želji šlagom i vocem.

Savet