

Kocke sa ananasom



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **100** gseckanih oraha
- **50** gsuvog groža
- Fil:
- **500** mlmleka
- **5**žumanaca
- **5** kašikakristal šecera
- **5** kašikagustina
- **120** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **200** gocišcenih višanja
- **200** gananasa isecenog na kocke
- **1** kesicašлага

Priprema

Kora: umutiti blanca sa šecerom, dodati brašno, orahe i suvo grože (koje ste dan ranije potopili u likeru ili rumu, pre upotrebe ga ocedite). Sve dobro izmešati i sipati u pleh za pecenje obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, 20 minuta. Pecenu koru izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi i preseći na pola da se dobiju dve kore. Fil: Od pola litra mleka odvojiti 1 dl, a preostalo mleko staviti da provri. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati gustin i izdvojenu kolicinu mleka izmešati i sipati u mleko koje vri. Kuvati krem uz neprestano mešanje dok ne dobije željenu gustinu. Krem je gotov kad prouveš dno kašike i ona ostavlja trag. Ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa šecerom u prahu i sjediniti sa ohlaenim kremom. Redosled filovanja: Kora, fil,

višnje, druga kora, fil, ananas. Gotov kolac premazati umucenim šlagom.

Savet