

Kocke sa džemom od kupina



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** margarina
- **50 g** svinjske masti
- **1** jaje
- **100 g** šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **4 kašike** mleka
- **200 g** brašna
- **4-5 kašika** džema od kupina
- **50 g** mlevenog keksa
- **po ukusu** šećera u prahu

Priprema

Umutiti mast i margarin sa šećerom, pa dodati mleko. Na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i umesiti testo. Podeliti ga na dve dela, pa jedan deo razvuci i staviti u tepsiju obloženu pek-papirom.

Premazati koru džemom od kupina...

... i posuti mlevenim keksom.

Drugi deo testa istanjiti i staviti preko džema.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni, oko pola sata.

Prohlaen kolac posuti šecerom u prahu i iseci na kocke.

Savet